



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TRİLEÇE

5 yemek kaşığı irmik  
5 adet yumurta  
1 su bardağı sıvı yağ  
10 yemek kaşığı un  
10 yemek kaşığı şeker  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
Şerbeti için:  
5 su bardağı soğuk süt  
400 mililitre krema  
2 yemek kaşığı süt tozu  
5 yemek kaşığı toz şeker  
Karameli için:  
1 yemek kaşığı tereyağı  
5 yemek kaşığı toz şeker  
1 paket krema

Yumurta ve şekeri karıştırma kabına koyun ve rengi açılıncaya kadar çırpın. Yağı yavaşça ekleyip çırpıma devam edin. Daha sonra un, irmik, kabartma tozu ve vanilyayı koyup karıştırın. Karıştırdığınız malzemeleri sıvı karışıma koyup yavaşça karıştırın. Hazırladığınız harcı fırın tepsinize dökün. 170 derece önceden ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişirin.

Tüm şerbet malzemelerinizi bir kaseye koyun. Süt köpürünceye kadar çırpın ve dolaba kaldırın. Karamelini yapmak için şekeri tavaya koyup karamel oluncaya kadar pişirin. Tereyağı ve kremayı ilave edin ve karıştırın. Kek ılıkken dilimleyip keke kürdan yardımıyla delikler açın.

Soğuk şerbeti kekin üzerine dökün. Kek şerbeti tamamen çektiğinde üzerine karamel dökerek servis edin.

