



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRİLEÇE

5 yumurta
1.5 su bardağı un
1 su bardağı şeker
1.5 çay bardağı sıvıyağ
Yarım su bardağı irmik
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 fiske tuz
Şerbeti için:
4 su bardağı süt
1 paket sıvı krema (200 ml)
1 kahve fincanı şeker
Karamel sosu için:
1 çay bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı tereyağı
1 paket sıvı krema (200 ml)

Yumurta ve şeker mikser yardımıyla 5 dakika çırpılır.

Karışıma sıvıyağ ve bir fiske tuz eklenir. İrmik karışıma eklenir ve çırpılır.

Ardından elekten geçirilmiş un, kabartma tozu ve vanilya eklenir.

Silikon bir spatula yardımıyla aşağıdan yukarı olacak şekilde karışım özdeşleştirilir.

175 derece fırında 30 dakika pişirilir.

Trileçe pişerken şerbet hazırlanır. Süt, krema ve şeker ısıtılır ve soğumaya bırakılır.

Fırından çıkan trileçe hamuru sıcakken üzerine soğuk şerbet gezdirilir.

Trileçe hamuru şerbetini çekmesi için beklenir. Trileçe şerbetini çekerken üzerini süslemek için kullanılacak karamel sos yapılır.

Karamelli sos için toz şeker bir pişirme kabına alınır, kısık ateşte eriyene kadar karıştırılır.

Karamelli akışkan bir kıvama gelince içine tereyağı eklenir, tereyağı eriyene kadar sos karıştırılır.

En son sıvı krema da eklenir, sos kıvam alana kadar kısık ateşte karıştırılır.

Sos soğumaya bırakılır, ardından şerbetini çekmiş ve üzerinde çatal yardımıyla delikler açılmış kekin üzerine dökülür.

Kremşanti veya eritilmiş beyaz çikolata ile kürdan yardımıyla şekil verilir.



