



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRİLEÇE

5 adet büyük boy yumurta

6 yemek kaşığı toz şeker

7 yemek kaşığı un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilin

Karameli için:

1 çay bardağı toz şeker(büyük çay bardağı)

2 yemek kaşığı tereyağı

1 paket krema

Şerbeti için:

2 su bardağı inek sütü

1 su bardağı keçi sütü

1 su bardağı manda sütü

1 su bardağı toz şeker

Derin bir karıştırma kasesinin içerisine yumurta ve şekeri ekleyip, şekerler eriyene ve karışımın rengi açılıp, krema kıvamına gelene kadar çırpın. Un, kabartma tozu ve vanilini yumurtalı karışımın içerisine eleyerek ekleyin. Spatula yardımıyla kuru malzemelerin sıvı malzemelerle birleşmesi için alttan üstte doğru sürekli olarak karıştırın. Güzelce karışmış olan kek harcını yağlanmış fırın kabınıza dökün ve üzerini düzeltin. Trileçenin pandispanyasını önce 170 derece ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin. 10 dakika sonunda fırın ısını 150 dereceye indirip 20-25 dakika kadar pişirin. Pişen pandispanyayı oda sıcaklığında soğumaya bırakın ve üzerine kürdan yardımıyla delikler açın. Sütü şerbeti için; inek sütü, manda sütü ve keçi sütünü tencereye alın. Şekerini de ekleyip eriyene kadar karıştırın. Kaynamaya başladıktan sonra ocağın altını kapatın ve ılımaya bırakın. Karameli için; ayrı bir sos tenceresinde toz şekeri kontrollü olarak eritin. Üzerine tereyağını ekleyin. Fokurdamaya başlayan tereyağlı şekerin üzerine kremayı ekleyin ve karıştırıp ocaktan alın, soğumaya bırakın. Oda sıcaklığında soğumuş olan trileçe pandispanyasının üzerine ılık sütü şerbeti ekleyin ve sütü iyice çektikten sonra buzdolabında soğumaya bırakın. Bu esnada 1 paket krem şanti hazırlayın. Soğumuş olan kekinizin üzerine ince bir tabaka halinde krem şantiyi yayın. Hazırlamış olduğunuz karameli de üzerine güzelce yaydıktan sonra dilimleyin ve soğuk olarak servis edin.

