



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRİLEÇE

1 bardak şeker
1 bardak un
4 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Karamel sos için;
1 bardak şeker
2 bardak sıcak su
1 paket vanilya
Kreması için;
1 paket krema
4 çorba kaşığı şeker
5 bardak süt

İlk olarak yumurtanın beyazını sarısından ayırın. Ayrı kaplarda yarım bardak ölçüsünde beyazını ve sarısını çırpın.

Derin bir kaba karışımı dökün. Üzerine elenmiş unu kabartma tozunu ve vanilyayı ekleyip üzerindeki köpükler sönmeyecek şekilde karıştırın.

Önceden ısıttığınız 160 derecelik fırında 50 dakika pişirin.

Kreması yapılışı:

Paket krema, süt ve şekeri tencereye alarak ocakta kaynatın. Kaynadıktan sonra hazırladığınız kremayı soğumuş olan kekin üzerine dökebilirsiniz.

Karamel sos yapılışı:

Şekeri bir tavada iyice eriyinceye kadar pişirin. Kahverengi renk aldığı anda su döküp kıvam alınca kadar pişirin. Daha sonra vanilyayı da ekleyip tatlınızı servis için hazır hale getirebilirsiniz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 19.06.2023