



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRİLEÇE

5-6 Adet İri Yumurta
1 Su Bardağı Şeker
1 Su Bardağı Un
1 Paket Kabartma Tozu
Sosu İçin:
1 Litre Süt
1,5 Paket Krema
3-4 Çorba Kaşığı Şeker
Üzeri için:
Karamel Sos

Öncelikle yumurtaların beyaz ve sarıları ayrılır.

Büyük bir karıştırma kabına yumurta beyazları alınır. Mikser yardımı ile beyaz köpük olana kadar çırpılır. Daha sonra şeker ilave edilerek çırpılmaya devam edilir.

Kenara ayrılmış olan yumurta sarıları tek eklenerek karıştırmaya devam edilir.

Elenmiş olan un ve kabartma tozu da ilave edilerek, tahta kaşık ile yavaşça karıştırma işlemi devam eder.

Yağlı kâğıt serilmiş uygun bir tepsiye dökülen karışım 180 derece önceden ısıtılmış fırında kürdan temiz çıkana kadar pişirilir.

Uygun bir kaptaki sos malzemeleri karıştırılır ve buzdolabında bekletilir.

Pişen ve soğuyan kek alt üst edilerek, yağlı kâğıt çıkartılır ve sos ile ıslatılır.

En son üzerine hazır olan karamel sos sürülür. Buzdolabında birkaç saat dinlendirilen tatlı servise hazır.

Not: Sosu hazır almak yerine kendinizde evde hazırlayabilirsiniz. 1 su bardağı şekeri karamelize edip tereyağı ve bir paket krema ilavesi ile karameliniz hazır olur.

