



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TRİLEÇE

Keki İçin:

5 yumurta

1 su bardağı toz şeker

2 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Keki ıslatmak İçin:

1 litre süt

1 paket süt kreması

1 su bardağı toz şeker

zeri İçin:

2 paket meyveli sos

Piřirme tenceresine süt, krema ve şekerini alalım.

Şekerini eriyene kadar karıştırmak ısıtın.

Süt karışımımız ve kekimizin ılık olması gerektiğinden böyle yapın.

Kekimizi hazırlamaya başlayalım.

Yumurtaların aklarını ile sarısını ayıralım.

Beyaz kısmını mikser ile yoğurt gibi olana dek çırpalım.

Yumurta sarısı ve şekerini de 4-5 dakika mikserle krema kıvamı olana kadar çırpalım

Elenmiş unu, kabartma tozunu ve vanilyayı da ekledikten sonra tahta kaşıkla alttan üste doğru yavaşça karıştıralım.

Yoğun bir hamur elde edelim.

Fırında pişireceğimize kaba her tarafına eşit yayılacak şekilde dşeyelim.

Hamur ince olursa endişelenmeyin.

Kekini piřince kabarmaktadır.

Önceden ısıttığınız 175 derecelik fırında 15-20 dk üzeri hafif kızarana dek pişirelim.

Piřtikten sonra kekimizi ılınması İçin bir kenara alın.

Daha sonra hafif ılık süt karışımını dkn.

Buzdolabında biraz dinlendirin.

Tatlımızın zerine hazır paket meyveli sos kullandım.

Daha rahat şekil verebilmek İçin kıvamını yoğun tuttum.

Meyve sosu da ılındıktan sonra trilecenin üzerine dökün.

Ayrılmış olduğumuz 1 yemek kaşığı kremayı da sıkma torbasına alarak üzerine şekil verdim.

zerine siz dilediğiniz gibi şekil verebilirsiniz.

