



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRİLEÇE

<https://www.sabah.com.tr>

Kek için::

2 su bardağı (250 gram) un

1/2 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

6 adet yumurtanın akı

175 gram toz şeker

3 adet yumurta sarısı

1 su bardağı (110 ml) süt

Kalıbı yağlamak için:

1 yemek kaşığı tereyağı

Sosu için:

200 ml krema

200 ml tatlandırılmış ve yoğunlaştırılmış süt (sweetened condensed milk)

200 ml koyulaştırılmış süt (evaporated milk)

Üzeri için:

Rendelenmiş lime (misket limonu) kabuğu, yaban mersini

Kek için un, kabartma tozu ve vanilyayı geniş bir kaba eleyin. Başka bir kapta yumurta aklarını mikser ile kabarana kadar çırpın. Toz şeker ekleyip katı bir hal alana kadar çırpmaya devam edin. Yumurta sarılarını teker teker ekleyin. Un karışımını üç defada, sütü 2 defada yumurtalı karışıma (önce unun 1/3'ünü sonra sütün yarısını, sonra yeniden unun 1/3'ünü sonra sütün kalanını, en son da unun kalanını eklemelisiniz) ekleyin. Pürüzsüz bir kıvam elde edene dek karıştırın. Kare veya dikdörtgen bir kek kalıbını tereyağı ile iyice yağlayın. Karışımı kek kalıbına alıp, hava kabarcıklarının kalmaması için kalıbın altını birkaç kez tezgâha vurarak hamurun yayılmasını sağlayın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında üzeri kızarana kadar yaklaşık 30-35 dakika pişirin. Pişen kekin ılınması için bir telin üzerine alın. Sosu hazırlamak için tüm malzemeyi çırpın. Kekin alt tarafında çatal ile delikler açıp hafif derin bir tepsiye alın. Ardından ılınan kekin üzerine karışımın yarısını dökün ve 10-15 dakika çekmesini bekleyin. Başka bir tabak yardımı ile ters yüz edip üst kısmına da çatal ile delikler açın. Kalan sosu da üst kısmına dökün. Tekrar 10-15 dakika beklettikten sonra rendelenmiş misket limonu kabuğu ve yabanimersini ile süsleyerek servis yapın.



