



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TRİLEÇE

Keki için:

5 adet yumurta

6 yemek kaşığı toz şeker

1 paket vanilya

1,5 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Şerbeti için:

3,5 su bardağı süt

1 paket krema

3 yemek kaşığı şeker

Karameli için:

1 paket krema

2 yemek kaşığı tereyağı

1 büyük çay bardağı toz şeker

Üzeri için:

1 paket krem şanti

Yeteri kadar süt

İlk olarak tatlıınız için krem şantiyi hazırlayın. Bunun krem şanti ve sütü çırpın, soğuması için buzdolabına alın.

Kek için şeker ve yumurtayı çırpma kabında krema kıvamına gelene kadar çırpın.

Ardından un, vanilya ve kabartma tozunu ilave edin ve bir spatula yardımıyla alttan yukarı doğru karıştırın.

Kek hamurunu yağlı kağıt serili tepsiye dökün.

Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 30 dakika kadar pişirin.

Sütlü sos için süt, krema ve şekeri çırpın ve buzdolabına alın.

Karamel için de şekeri tavaya alın ve orta ateşte sürekli karıştırın. Renk alınca da 1 yemek kaşığı tereyağı ilave edin. Daha sonra sıvı kremayı da ilave edip karıştırarak kısık ateşte kıvamı biraz koyulaşana kadar pişirin.

Keki fırından çıkarınca tepsiden alın, yağlı kağıdı çıkarıp tekrar tepsiye yerleştirin.

Kekinizin üzerinde çatalla delikler açın ve buzdolabındaki sütlü sosu üzerine gezdirin.

Daha sonra krem şantinin bir kısmını üzerini süslemek için ayırın ve kalanını da kekin üzerine eşit olacak şekilde yayın.

En son karamel sosu da üzerine gezdirin ve dinlenmesi buzdolabına alın.

Dilimleyerek servis edin.

