



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TRİLEÇE

5 adet yumurta
3/4 su bardağı şeker
1,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Şerbet için:
4,5 su bardağı ılık süt
3 yemek kaşığı toz şeker
Karamel sos için:
1 çay bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı tereyağı
200 g krema
Üzeri için:
1 paket Bizim Mutfak Krem Şanti
1 çay bardağı soğuk süt

Bir karıştırma kabına yumurtaları ve toz şekerini alıp boza kıvamına gelene kadar çırpın. Un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip spatulayla alttan üste doğru karıştırın. Yağlı kağıt serili fırın kabına aktarın eşit şekilde yayın. İlk olarak önceden ısıtılmış 170 derece fırında 10 dakika pişirin. Sonra ısıyı 150 dereceye düşürün ve yaklaşık 30-35 dakika daha pişirip fırından alın.

Şerbet için uygun bir kaptaki şeker ve ılık sütü, şeker eriyene kadar karıştırın. Soğuması için buzdolabında bekletin. Diğer yanda Bizim Mutfak Krem Şanti'yi soğuk süt ile çırpıp buzdolabına alın.

Karamelli sosu için şekerini tavaya alıp orta ateşte sürekli karıştırarak erimesini sağlayın. Şeker tamamen eriyip karamelize olunca tereyağını ekleyip eriyene kadar karıştırın. En son kremayı da ekleyip sos kıvamına alana kadar kısık ateşte kısa süre karıştırarak pişirin.

İlınmış olan keki ters çevirip yağlı kağıdı çıkarın. Kürdanla delikler açın. Soğuk şerbeti kekin üzerine dökün.

Çırpılmış krem şantiden bir miktar süslemek için ayırıp kalanını kekin üzerine yayın. İlınmış olan karamel sosu krem şantinin üzerine yayın.

Ayrılmış olduğunuz krem şanti ile üzerini süsleyin. 5-6 saat buzdolabında dinlendirdikten sonra dilimleyerek servis edin.



