



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRİLEÇE

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

Süt reçeli için:

1 litre Dost süt
1 tepeleme su bardağı toz şeker (250 gr)
1 çay kaşığı Destan karbonat

Keki için:

6 adet Bili bili yumurta
1,5 su bardağı Şafak pudra şekeri (300 gr)
3 su bardağından 1 çorba kaşığı eksik Efsane un (400 gr)
1 paket Destan kabartma tozu
1 tatlı kaşığı Pervin tereyağı
1 tutam Rafine Sofra tuz

Şerbeti için:

Yarım su bardağı toz şeker (125 gr)
1,7 litre Dost Doğal süt (6 bardak + 1 bardaktan 1 parmak eksik)
2 kutu Dost krema

Süt reçeli için:

1 litre süt ile 250 gr toz şekeri derin bir tencerede karıştırın, ocağa alın. Şeker eriyinceye kadar kısık ateşte karıştırın ve sonrasında daha yüksek ateşe alın.

Süt kaynamaya başlayınca küçük ocakta, kısık ateşe alın ve 1 çay kaşığı karbonat ekleyip çırpıcıyla karıştırın. Sütle karışan karbonat reaksiyona girerek sanki taşacakmışçasına köpürecek. Bu işlem sütün pıhtılaşmasını engelleyecek. Çırpma hareketi köpürmeyi arttıracak, siz durduğunuzda köpürmenin de yavaş yavaş söndüğünü göreceksiniz.

Sütün üzerindeki köpükleri alın. Uzun uzun pişip azalırken tencerenin kenarlarında kalan süt parçalarını nemli bir bezle silin, çok uzun piştiği zaman bunlar yanmaya başlıyor ve o zaman kanserojen bir hal alıyor.

Yaklaşık 3 saat çok kısık ateşte ara ara çırpılarak pişirin. Burada birazcık yüksek ateşte daha hızlı, yaklaşık 1,5 saatte de pişirebilirsiniz. Bunu yaparsanız daha sık kontrol etmelisiniz ve eğer çok hızlı pişirirseniz kıvamı biraz pürüzlü olabilir. Bu durumda da ince bir süzgeçten süzüp pürüzsüz halini tekrar yakalayabilirsiniz.

Piştikçe kıvam ve renk alacak. 3 saatlik sürenin son 5-10 dakikasında altını çok az açın. Orta ateşe gelmesin ama en kısıkta da kalmasın. Bu sayede reçel iyice kıvam ve sürülebilir bir hal alacak. Rengi bir parça koyulaşabilir.

Biraz kıvam aldığında altını kapatın ve biraz daha karıştırarak soğumaya bırakın. Unutmayın, reçel soğurken de koyulaşmaya devam edecek. Bu yüzden kıvamını biraz daha cıvık bırakabilirsiniz ya da bir tabağa bir kaşık kadar döküp, tabaktaki soğuyunca kıvamını kontrol edebilirsiniz.

Keki için:

6 adet yumurtanın beyazları ile sarılarını 2 adet büyük kâseye ayırın. Yumurta beyazlarını el mikseri ile çırpmaya başlayın. Bu aşamada 1 tutam tuz ekleyin ve çırpmaya devam edin. 3-4 dakika içerisinde kar gibi beyaz yumurta sarıları olacak. Kar gibi olan yumurta beyazlarının üzerine 1,5 su bardağı pudra şekerini kaşık kaşık alarak yavaşça ilave edin. Bu aşamada el mikseri ile karıştırmaya devam edin. Bu güzel karışıma 6 adet yumurta sarısını yine karıştırarak teker teker ekleyin.

400 gr unu ve 1 paket kabartma tozunu eleyin. Elenmiş karışımı yavaş yavaş yumurta beyazına spatula yardımı ile yedirin. Bu işlemi yaparken alttan üste kaldırarak köpüklerin sünmesine izin vermeden yapın.

1 tatlı kaşığı tereyağını tepsiyeye sürün. Karışımı tepsiyeye dökün ve üzerini düz bir hat olacak şekilde yayın. 200 derece fansız alt üst fırında 30-35 dakika pişirin.

Şerbeti için:

Geniş bir tencereye yarım su bardağı toz şeker ve 1 litre günlük sütü ekleyin. Ocağın küçük gözünde şekerler eriyene kadar karıştırarak ısıtın. Şeker iyice eriyince üzerine 2 kutu krema ve kalan sütü ekleyip iyice çırpın. Kremanın top top parçalarının erimiş olmasına dikkat edin. Aksi taktirde bu taneler kekin üzerinde kalacak.

Fırından çıkmış ve soğumuş kekin üzerine bu şerbeti dökün ve 2 saat kadar şerbeti çekmesini bekleyin.

Şerbeti çekmiş sütlü kekin üzerine süt reçelini yayın.



© lezzetler.com tarif no:173075 • ad:Trileçe • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:02.05.2025 - 04:45