



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TRİLEÇE

Keki İçin:

5 adet yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı un

Yarım çay bardağı sıvı yağ

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilin

Sütlü Şerbet İçin:

1 su bardağı süt

1 su bardağı krema

1 su bardağı toz şeker

Kreması İçin:

1 paket krem şanti

1 su bardağı süt

Yumurtaları ve toz şekeri bir kaba alıp mikserle iyice çırpın.

Karışımına sıvı yağ, un, kabartma tozu ve vanilini ekleyip karıştırın.

Yağlanmış ve unlanmış bir fırın tepsisine dökün.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 20-25 dakika pişirin (kekin üzeri kızarana kadar).

Süt, krema ve toz şekeri bir tencerede karıştırın.

Orta ateşte şeker eriyene kadar karıştırarak ısındırın. Kaynamasına gerek yok, sadece şekerin erimesi yeterli.

Krem şanti ve sütü bir kaba alıp mikserle çırpın. Krem şanti kıvam alana kadar çırpmaya devam edin.

Fırından çıkan keki, sıcak sütlü karışım ile iyice ıslatın. Kek tamamen sütü emene kadar bu işlemi yapın.

Üzerine hazırladığınız kremayı düzgünce yayarak sürün.

Trileçe'yi buzdolabında birkaç saat soğutun.

Soğuduktan sonra dilimleyerek servis edin.