



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRİLEÇE

3 yumurta
1,5 su bardağı şeker
1,5 su bardağı irmik
1 çay bardağı sıvı yağ
2 su bardağı un
1 limon kabuğu rendesi
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Islatmak için:
1 su bardağı süt
1 su bardağı keçi sütü
1 su bardağı çiğ krema
Üzeri için:
1 su bardağı pekmez ya da karamel

Yumurta ve şekeri çok iyi bir şekilde çırpın. Üzerine diğer sıvı malzemeleri ekleyip tahta kaşıkla karıştırın. Unu, irmiği, limon kabuğunu kabartma tozunu ve vanilyayı da içine ilave ederek yavaş yavaş çırpın. Bu karışımı yağlanmış kalıbın içine dökün. 180 derecedeki fırında 40 dakika pişmeye bırakın. Bu arada fırından çıkan tatlının üzerine sütleri ve çiğ kremayı dökün. Dilimleyip servis yapın. İsterseniz üzerini karamelle, reçelle ya da pekmezle süsleyip ikram edebilirsiniz.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 16.06.2016