TRİLEÇE

5 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 fiske tuz
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1,5 su bardağı un
Şerbet için:
3 su bardağı şeker
1 çay bardağı toz şeker
1 çorba kaşığı kaymak
Karamel için:
1 çay bardağı şeker
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı süt
1 çorba kaşığı kaymak
Yağlamak için:
1 çorba kaşığı tereyağı

Yumurtaların sarıları ve beyazları dikkatli bir şekilde ayrılır.
Önce yumurtanın beyazına tuz ilave edilir. Mikserle köpük köpük olana kadar çırpılır.
Diğer kapta bulunan yumurta sarısına şeker eklenir. Mikserle şeker eriyene kadar çırpılır.
Sarının üzerine un, kabartma tozu ve vanilya bırakılır. Tahta kaşıkla kısa süre karıştırılır.
Sonra köpürtülmüş yumurta beyazı konur. Sönmemesi için alt-üst ederek karıştırılır.
Yağlanmış kare fırın kabına dökülür. 160 derece fırında yaklaşık 50 dakika pişirilir.
Soğuk süt, şeker ve kaymak pişirilmeden karıştırılır. Soğumuş hamura gezdirilir.
Karamel için tavaya şeker ve tereyağı bırakılır. Kısık ateşe yerleştirilir hiç karıştırılmaz.
Eriyip koyulaşınca kaymak ve süt ilave edilir. (Katılaşması normaldir.) Karıştırarak tamamen akıcı olana kadar pişirilir.
Son olarak tatlının üzerine dökülür.
1 saat dinlendirildikten sonra kare kare keserek servise sunulur.

Not: Trileçe Arnavut'lara özgü bir Balkan tatlısıdır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1944 | Adı: Trileçe | İndirme tarihi: 01.08.2025 - 22:53