



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

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 kaptaki 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. (Katışması 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.