KÖY TATLISI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

1 bardak süt veya su
2 adet yumurta
5 yemek kaşığı un
4 yemek kaşığı katı Antep pekmezi
1 yemek kaşığı bal (istenirse)
4-5 yemek kaşığı tereyağı
1/2 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı tuz (1 bardak suda eritilecek)

Süt, yumurta, karbonat ve unu çırparak bulamaç kıvamında bir hamur elde edin.
Sacı ateşte kızdırın, hazırladığınız tuzlu sudan bir parça saca serpin, hemen üzerine hamurdan bir kepçe dökün. Hamurun iki tarafını da pişirin. Sac yerine yapışmaz tava kullanıyorsanız bu işleme gerek yoktur, onun yerine tavaya çok az yağ koyabilirsiniz.
Pişen hamurları üst üste koyun. Hepsi pişince bıçakla iki santimlik şeritler halinde kesin, sonra verevine baklava şekli alacak şekilde tekrar kesin. Baklava dilimi gibi kesilen hamurları çukurca yayvan bir servis kabına alın. Servis yapacağınız zaman Antep pekmezi ve yağı eritin. Karışım kaynayınca hamurların üstüne dökün. Ilık olarak servis yapın.

Not: Köylerde yapılan bu tatlıya bazen şıllık da denir. Gaziantep'te yapılan şıllık, Şanlıurfa'da yapılandan oldukça farklıdır. Hamuru krep veya omlet gibi tavada pişse de Şanlıurfadaki kadar ince olmaz ve içine harç konarak katlanmaz. Baklava dilimi gibi kesilerek üzerine pekmezli şerbet verilir, istenirse biraz da ceviz serpilir.

© lezzetler.com tarif no:88257 • adı:KÖY TATLISI (Gaziantep) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:16