



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞANLIURFA TATLISI ŞILLIK HAKKINDA

Ahmet Sabri ÜNSAL - Netise ÜNSAL - Mehmet KÖTEN - Ayhan ATLI

Ankara Ticaret Odası ile Ankara Patent Bürosu'nun ; 81 ili kapsayan lezzet haritasına göre, Türkiye ; 2205 çeşit yöresel yiyecek ve içecekten oluşan zengin mutfakıyla lezzetli bir ülkedir. Amasya ve Afyon'un "sakala çarpan çorbası", Aydın'ın "kulak çorbası", Bolu'nun "kedi batmaz"ı, Denizli ve Çanakkale'nin "kaçamak"ı, Rize'nin "enişte lokumu", Şanlıurfa'nın "şillik tatlısı", Kocaeli'nin "otur fatma tatlısı", Kütahya'nın "tosunum"u, Tokat'ın "bacaklı çorbası", Amasya'nın "kesme ibik çorbası" ve "eli böğründe"si, Balıkesir'in "mafiş tatlısı", Artvin'in "püşürük çorbası", Bartın'ın "pumpum çorbası", Malatya'nın "kurşun geçmez köftesi", Kırklareli'nin "sulu kaçamak" ve "kuru kaçamak"ı, Isparta'nın "kuyruğu sulu"su ve "derdimi alan"ı, ilginç isimli yiyecekler arasında yer almaktadır. Yine aynı lezzet haritasında Şanlıurfa, isot, paliza, bostana, urfa kebabı ve şillığıyla ünlü bir ilimiz olarak gösterilmektedir.

Şillik tatlısının Mezopotamya'ya ait bir tatlı kültürü olduğu söylenmektedir. Tatlı şerbetini oluşturan pekmezin kaynağının, dünyanın yedi harikasından biri olan Babil'in asma bahçelerine dayandığı belirtilmektedir. Ancak günümüzde şerbette sıklıkla şekerli su kullanılmaktadır. Pekmez ya da bal daha seyrek tercih edilmektedir. Şillikte görülen asıl farklılık krep hamurlarının hazırlanış şekillerinden kaynaklanmaktadır.

Geleneksel olarak un-su bulamacı şeklinde hazırlanan krep hamuru, günümüzde yumurta ve süt de kullanılarak yapılmaya başlanmıştır. Ancak yumurta ve sütle hazırlanan hamurun daha sert olduğu ifade edilmektedir. Bu yöntemlerin dışında, unutulmaya yüz tutan ilginç bir başka yöntem daha var. Buna göre unsu bulamacı şeklinde hazırlanan krep hamuru, tuzlu su ile yıkanarak sakızimsi yapı aynlmakta ve kalan kısım kullanılmaktadır. Bu şekilde yapılan şillik tatlısının çok daha yumuşak olduğu belirtilmektedir.