ŞILLIK (ŞANLIURFA)

Krep için:
Un 2 su bardağı
Su 4 su bardağı
Ceviz 300 gram
Şerbeti için;
Şeker 2 su bardağı
Su 2 su bardağı
Sade yağ 2-3 yemek kaşığı

Derin bir tencerede un ve su boza kıvamına gelinceye kadar çırpılır. Boza kıvamına gelmiş krep hamurundan 1 kepçe alınır (75 ml) ve üzeri yağlanmış saç ya da teflon tavaya ince bir tabaka halinde yayılır.
Kullanılan yağ, fındık büyüklüğünde tereyağı ile birlikte bir çay kaşığı sıvı yağ olabileceği gibi benzer ölçülerde sade yağ ya da iç yağ da olabilir.
Pişirilen krepler iki kısma ayrılır ve tepsiye I. yarısı üst üste serilir. Üzerine ceviz dökülür. Sonra 2.yarısı da üst üste serilerek bıçakla baklava dilimi halinde kesilir.
İsteğe bağlı olarak cevizin tamamı ara malzemesi olarak kullanılabileceği gibi yarısı ya da 3/4'ü en üste serpilebilir.
Şıllık, geleneksel olarak tepside servis edilmesinin yanı sıra son zamanlarda rulo şeklinde sarılarak da sunulmaktadır.
Buna göre, pişen her bir krebin içine ceviz konulduktan sonra kenarlarından katlanıp rulo şeklinde sarılarak üzerine de ceviz ya da fıstık serpilir.
Şerbeti için; Yakmadan eritilen sade yağ, şekerli suyun üzerine ilave edilerek birkaç taşım kaynatılır. Koyu şurup kıvamına gelen şerbet, hazırlanan tepsinin üzerine sıcak sıcak dökülür. Tepsinin üzeri örtülerek 5-10 dak. beklenir ve sıcak sıcak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:126836 • adı:Şıllık (Şanlıurfa) • gönderen:Aynur ve Sait • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:23