ŞILLIK TATLISI (ŞANLIURFA)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

2 su bardağı un
1 su bardağı su
1 yumurta
1 kase ceviz içi
Tereyağı
Şerbeti için
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
1 yemek kaşığı tereyağı

Un ve su akıcı hamur kıvamına gelinceye kadar elle çırpılır. İsteğe göre bu hamura yumurta da ilave edilir. Sacın veya ocağın altı açılır. Hamurun yapışmaması için tavanın üzeri yağlanır. Hazırlanan hamurdan bir kepçe alınarak saca veya tavaya dökülür. Oklava yardımıyla tavaya incecik yayılır. Pişince diğer taraf çevrilir. Bütün hamura aynı işlem uygulanarak Şıllık ekmekleri hazırlanır. Pişmiş olan ekmekler ikiye bölünür. Şıllık tepsisine birinci kısım üst üste serilir. Ve üzerine ceviz içi serpilir. İkinci kısım da tek tek üst üste serilir. Bu arada şurubu hazırlanır. Bir kaşık tereyağı tencerede eritilir. Üç su bardağı şeker ve üç su bardağı su üzerine ilave edilerek şurup kıvamına gelinceye kadar kaynatıldıktan sonra ateşten alınır. Hazırlanan şurup sıcak olarak üst üste serilmiş şıllık yufkalarının üzerine dökülür ve beş ila on dakika bekletilip servis yapılır.

Not: Şanlıurfa?da sahaniye, sıra gecesi, esvap yemeği, süpha yemeği, taziye yemeği, hac yemeği gibi önemli gün ve gecelerde şıllık tatlısı konuklara ikram edilir. Şıllık tatlısı sahaniyelerin tatlı yeme bölümünde verilir. Adı ilginç olan bu hafif ama yapılması maharet isteyen Urfa tatlısı sahaniye sofralarının olmazsa olmazıdır. Ayrıca şıllık tatlısı sıra gecelerinde çiğ köfteden sonra yenilen bir tatlıdır.

© lezzetler.com tarif no:105723 • adı:Şıllık Tatlısı (Şanlıurfa) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:25.04.2024 - 13:42