



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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 çırpılarak 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. Hepsini 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 omler gibi tavada pişse de Şanlıurfadaki kadar ince olmaz ve içine harç konarak katlanmaz. Baklava dilimi gibi kesilerek üzerine pekmezi şerbet verilir, istenirse biraz da ceviz serpilir.



