



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ ŞILLIK TATLISI (ŞANLIURFA)

Ergun Köknar

2.5 su bardağı un
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı pekmez
1/2 su bardağı katıyağ
1.5 su bardağı su
1 su bardağı ceviz
1 çorba kaşığı katıyağ (Kızartma için)

Unu eleyiniz. Suyla karıştırıp boza kıvamına getiriniz. Topak topak olmaması için suyu azar azar ilave edip, devamlı unu eziniz. Boza kıvamına gelen karışımı yarım saat dinlendiriniz. Sac veya büyük bir tavayı ocağın üzerine koyarak kızdırınız. Tavanın veya sacın içini fındık büyüklüğünde bir yağ ile yağlayınız. İçine yaptığınız bulamaçtan kaşıkla atıp dökünüz. Tavayı sallayarak yayınız. Altı pişince, çevirip üstünde pişiriniz. Bir tepsinin içine, her katın arasına ceviz döşeyerek, altı yufkayı üst üstte koyunuz. Baklava şeklinde kesiniz. Pekmezi, yağı ve suyu ayrı bir yerde kaynatınız. Kaynadıktan sonra beş dakika bekletip, yufkaların üstüne dökünüz. Artan cevizi üzerine serpip, soğuyunca ikram ediniz.

[ML® Şillik Tatlısı için tıklayın](#)

[ML® Şillik Tatlısı Videosu](#)