



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİLEKİ (GAZİANTEP)

Hamuru için:

2 yumurta

1 çay bardağı süt

1 çay bardağı ılık su

1 su bardağı un

1 çay kaşığı kabartma tozu

1 tutam tuz

1 çay kaşığı şeker

1 yemek kaşığı sıvı yağ

Şerbeti için:

3 yemek kaşığı tereyağı

2 çay bardağı pekmez

Yumurtaları bir çırpma kabına kırın.

Tuz ve şekeri ekleyip çırpın.

Sıvı yağı, sütü ve suyu da ilave edip çırpmaya devam edin.

Son olarak un ve kabartma tozunu da ekleyip akışkan bir krep hamuru elde edin.

Tereyağını bir sos tenceresinde düşük ısıda hafifçe esmerleştirin.

Ocaktan alıp ılınmaya bırakın.

İlininca içine pekmezi ekleyip 2-3 dakika daha kaynatın.

Şerbeti ocakta pişerken krepleri hafifçe yağladığınız tavada pişirmeye başlayın.

Krepleri tavadan alıp üst üste dizin ve büyükçe kareler halinde dilimleyin.

Şerbeti kreplerin üzerine döküp çekmesi için 5 dakika kadar bekleyin.

Üzerine arzu ederseniz dövülmüş ceviz de serpebilirsiniz.

