



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞİLEKİ (ŞANLIURFA)

Hamuru için:

1 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

1,5 su bardağı su

İç malzemesi:

1 su bardağı iri çekilmiş ceviz

Şerbeti için:

400 gram toz şeker

1 su bardağı su

Sıvı yağ

Un, su ve tuzu bir kaseye alıp akıcı bir hamur elde eden kadar çırpın.

Tavayı orta ateşte ısıtın.

Ardından tavayı yumurta büyüklüğünde kuyruk yağı ile az miktarda yağlayın.

Tavanın büyüklüğüne göre hamuru ince bir şekilde dökün.

Her iki tarafı da pembeleşinceye kadar pişirin. (Diğer yüzeyi çevirirken tekrar yağ sürmeye gerek yok.)

Pişirdiğiniz hamurlarınızı soğumasını bekleyin. Bu esnada kurumaması için üzerini örtün.

Diğer taraftan şerbeti için su ve şekeri bir tencereye alıp 5 dakika kaynatın.

Tatlınızı tepside ikram edecekseniz hamurları ikiye ayırıp orta kata ceviz serpin. Kalan hamurları üzerine yerleştirip baklava şeklinde kesin. Üzerine şerbeti döküp sıcak sıcak servis edin.

Rulo şeklinde servis etmek isterseniz de 1 adet hamuru servis tabağına alıp arasına ceviz koyun. Daha sonra rulo şeklinde sarıp dilimleyin. Şerbeti de üzerine döküp cevizle süsleyin.

