



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞİLEKİ TATLISI (ŞANLIURFA)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamur için:

1,5 su bardağı un

1 su bardağı süt

1 tutam tuz

1 çay kaşığı kabartma tozu

Şerbeti için:

1 su bardağı su

1 su bardağı şeker

2-3 damla limon suyu

Araları için:

Ufalanmış ceviz

Pekmez

Bir kaba sütü alın ve üzerine elenmiş un, tuz ve kabartma tozunu ekleyin.

Karışımı pürüzsüz bir kıvama gelene kadar çırpın.

Hafifçe yağladığınız tavaya karışımdan bir kepçe dökün ve krepleri arkalı önlü pişirin.

Pişen krepleri bir kenara alın.

Bu sırada, bir tencerede su ve şekerini kaynatın.

Şerbet kaynamaya başlayınca içine limon suyu ekleyin ve 5 dakika daha kısık ateşte pişirin.

Şerbeti ocaktan alarak soğumaya bırakın.

Bir adet krebi servis tabağına alın, üzerine ceviz serpiştirin ve bir sonraki krebi yerleştirin.

Bu işlemi kreplerin tamamı bitene kadar tekrarlayın.

Son olarak, hazırladığınız şerbeti krep katlarının üzerine dökün.

Servis etmeden önce üzerine pekmez gezdirin ve bolca ceviz ekleyin.

