



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ŞILLIK

Yarım litre su,
1,5 su bardağı un,
2,5 su bardağı ceviz içi,
margarin.
Şurup için:
1 su bardağı tozşeker
yarım su bardağı su

Hamuru için unu ve suyu bir kapta iyice çırpın. Sonra tel süzgeçten geçirin. Tavayı çok az yağlayın. Tavaya orta büyüklükteki kepçe ile unlu karışımdan dökün. Tek tek krep hamurları hazırlamaya başlayın. Hazırladığınız bu krepler soğuduktan sonra, herbirinin arasına dövülmüş ceviz serpererek, üst üste dizin. Şurup için suyu ve şekeri bir tencerede kaynatın. Şurup kıvamına geldikten sonra tencereyi ateşten indirin. Hafif soğuduktan sonra şurubu kreplerin üzerine dökün. Dilimleyerek servis yapın.