ŞILLIK (ŞANLIURFA)

Un - 100 gr.
Yumurta - 30 gr.
Karbonat - 1 gr.
Tuz - 3 gr.
Süt - 50 cl.
Su - 150 cl.
Ceviz içi - 50 gr.
Tarçın - 5 gr.
Tozşeker - 150 gr.
Su - 150 cl.
Limon suyu - 2 cl.
Sadeyağ - 5 gr.

Un, yumurta, karbonat, tuz, süt, tarçın derince bir kaba konularak iyice çırpılarak krep hamuru gibi sıvı bir hamur haline getirilir. Büyük yağsız tava ateşe konur ve az bir miktar sıvı yağ konularak içerisi yağlanır. Yağlanmış kızgın tavaya bir kepçe sıvı hamurdan dökülerek, tavanın her alanını kaplayacak şekilde yayılır ve yine krep hamuru gibi pişirilir. Dikkat edilmesi gereken en önemli husus hamurun ince olmasıdır. Kısık ateşte iki yüzü pişirilen hamurorta boy birtepsiye konulur. Üç kat hamurserildikten sonra ceviz içi hamurların üzerine yayılır. Cevizlerin üzeri ne yeniden üç kat hamuryayıldıktan sonra bıçakla dilimlenir. Ayrı bir tencerede yağ, su, şeker, bir tencereye konularak kaynatıldıktan sonra limon suyu ilave edilerek hazırlanan şerbet sıcak halde tepsiye dökülür. Şıllık tatlısı sıcak servis edilen bir tatlıdır.

© lezzetler.com tarif no:126754 • adı:Şıllık (Şanlıurfa) • gönderen:fahriye ersen • indirme tarihi:24.04.2024 - 11:28