



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞİLLİK (ŞANLIURFA)

Krep için:

Un 1-2 su bardağı

Su 0-1 su bardağı

Süt 1-3 su bardağı

Yumurta 1-4 adet

Şeker 0-2 yemek kaşığı

Ceviz 300 gram

Şerbeti için:

Şeker 2 su bardağı

Su 2 su bardağı

Sade yağ 2-3 yemek kaşığı

Derin bir kapta yumurta sütle iyice çırpıldıktan sonra üzerine un ilave edilerek pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar çırpılır. Su ve/veya şeker ilavesi isteğe bağlıdır.

Boza kıvamına gelmiş krep hamurundan 1 kepçe alınır (75 ml) ve üzeri yağlanmış sac ya da teflon tavaya ince bir tabaka halinde yayılır.

Pişirilen krepler iki kısma ayrılır ve tepsiye I. yarısı üst üste serilir. Üzerine ceviz dökülür. Sonra 2.yarısı da üst üste serilerek bıçakla baklava dilimi halinde kesilir.

Şerbeti için; Yakmadan eritilen sade yağ, şekerli suyun üzerine ilave edilerek birkaç taşım kaynatılır. Koyu şurup kıvamına gelen şerbet, hazırlanan tepsinin üzerine sıcak sıcak dökülür. Tepsinin üzeri örtülerek 5-10 dak. beklenir ve sıcak sıcak servis yapılır.