ŞILLIK (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

Krep hamuru 2 farklı şekilde hazırlanabilmektedir.
Un su bulamacı şeklinde boza kıvamı elde edilineeye kadar çırpılan hamur, tuzlu su ile yıkanarak süzgeçten süzülür. Süzgeçin üzerinde sakızımsı bir kısım kalır. Süzgecin altında kalan daha akıcı kısım krep hamuru olarak kullanılır. Krep hamurundan 1 kepçe alınır (75 ml) ve üzeri yağlanmış saç ya da teflon tavaya ince bir tabaka halinde yayılır.
Bir diğer yöntemde ise, un ve su ile önce cıvıkça bir hamur hazırlanır. Hazırlanan hamur, içi tuzlu su dolu derin bir kapta elle çırpılarak sakızımsı kısmın ortaya çıkması sağlanır. Sakızımsı kısım ayrıldıktan sonra diğer kısım krep hamuru olarak kullanılır. krep hamurundan 1 kepçe alınır (75 ml) ve üzeri yağlanmış saç ya da teflon tavaya ince bir tabaka halinde yayılır.
Pişirilen krepler iki kısma ayrılır ve tepsiye l. 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.

© lezzetler.com tarif no:126838 • adı:Şıllık (Şanlıurfa) • gönderen:Aynur ve Sait • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:51