



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞILLIK (ŞANLIURFA)

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

2 su bardağı un
3 su bardağı su
300 gr iri çekilmiş ceviz içi
1 tatlı kaşığı nişasta
1 kahve fincanı ayçiçeği yağı
1 tutam tuz
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı limon suyu

Un, su, nişasta ve tuzu mikserle çırparak boza kıvamında bir hamur elde edin. On dakika dinlenmeye bırakın. Yanmaz tavada ayçiçeği yağın ısıtın. Hazırladığınız hamurdan bir kepçe kadarını tavaya aktararak her iki tarafını da pişirin. Hamur bitinceye kadar bu işlemi sürdürün. Hazırladığınız hamurlardan üç tanesini aralarına ceviz serpererek servis tabağına üst üste dizin. İri çekilmiş ceviz içi serpiştirin. Üzerine diğer üç hamur kapatın. Kare şekilde dilimleyin. Şerbeti için tüm malzemeyi kaynatın. Şerbet sıcakken tatlının üzerine dökün. Üzerine ceviz içi serpererek ılık servis yapın.

