



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİLLİK (ŞANLIURFA)

2 su bardağı su
2 su bardağı un
4 çorba kaşığı tereyağı
Şerbet için:
2,5 su bardağı su
2 su bardağı toz şeker
Üzeri için:
Ceviz içi

Şerbet için su ve toz şekeri karıştırıp, kaynatın. Hamur için önce su ve unu topak kalmayacak şekilde iyice karıştırın. Teflon tavaya tereyağından bir parça koyun. Hazırladığınız akışkan hamurdan, ince bir şekilde yayılacak miktarda tavaya koyun. Hamurun iki yüzeyini de kızartın. Pişen hamuru tepsiye koyun ve tüm hamuru aynı şekilde pişirin. Tepsiye yerleştirirken aralarına ceviz içi serpin. Servis yaparken hazırladığınız şerbeti dökün.