



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞILLIK TATLISI (ADİYAMAN)

Hamuru için:

Un

Su

Tuz

Şerbeti için:

1 su bardağı şeker

1 bardak su

1 yemek kaşığı sade yağ ya da tereyağı

İçi için;

1 su bardağı ceviz içi

Üzeri için;

Fıstık içi

Şıllık tatlısı için yoğurma kabına göz kararı un ve tuz almalıyız. Azar azar su dökerek çırpma başlıyoruz. Elde edilmek istenen hamurun kıvamı krep hamuru gibi sıvı olmalıdır. Hamur kıvama gelince dinlenmeye bırakıyoruz. Tatlının cevizlerini rondoya alarak hafif diş gelecek şekilde çekiyoruz. Şeker ve suyu ocağa alarak şerbetini yapıyoruz. Bir diğer gözde sade yağ ya da tereyağını eritiyoruz. Eriyen yağ da şerbete ekliyoruz. Sıvı hamuru dibi tutmayan bir tavanın dibini kaplayacak kadar akıtıp ve pişiriyoruz. Bu işlem hamur bitene kadar tekrarlanmalı. Yaprak yaprak pişmiş hamurlar elde ediyoruz. Teker teker bir kaseye alınan her yaprak hamurun arasına cevizleri koyuyoruz. Tatlıyı ortadan başlayarak eşit karelere kesiyoruz. Şıllık tatlısının şerbetini de yavaş yavaş eklemeliyiz. Üzerlerine antepfıstığıyla servis hazır.