



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞILLIK TATLISI

2 Su Bardağı Un
2 Yumurta
50 Gr. Tereyağı
Su
İç Harcı İçin:
Ceviz
Şerbeti İçin:
3 Su Bardağı Toz Şeker
3 Su Bardağı su

Yumurta, tereyağı, un ve biraz suyu çırpma teli ile çırpıyoruz. Krep tavaına bir kepçekarışımından döküp önlü arkalı pişiriyoruz. Servis tabağına koyup üzerine ceviz ve antepfıstığı serpiyoruz. Pişen diğler hamurlarında üst üste koyup aynı işlemi uyguluyoruz. Şerbeti için, şeker ve suyu pişiriyoruz. Şerbet soğuduktan sonra tatlının üzerine döküyoruz. İsteğe göre Urfa fıstığı ile süslüyoruz.

[ML@ Şillik Tatlısı için tıklayın](#)

[ML@ Şillik Tatlısı Videosu](#)

