



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞILLIK TATLISI

2 su bardağı un
350 gr çekilmiş ceviz içi
500 gr şeker
3 yemek kaşığı
Pınar tereyağı

Şurup:

Tereyağı bir tencerede eritilir. Üzerine şeker ve üç bardak su eklenir. Karışım şurup kıvamına gelinceye kadar iyice kaynatılır. fiurupta kullanılan şeker miktarını damak tadınıza göre ayarlayabilirsiniz.

Hazırlanışı:

Derin bir kabin içerisinde 2 su bardağı un, 4 su bardağı su ile hamur kıvamına gelene kadar iyice çırpılır. Teşon tava yağlanır. Tıpkı krep hamurunda olduğu gibi, bir kepçe yardımıyla hamurdan bir parça alınır ve tavada altı üstü iyice kızartılır. Hamurun tamamı bu şekilde pişirildikten sonra pişen parçalar eşit iki gruba ayrılır. Birinci grup bir tepsiye üst üste dizilir. En sonuncusunun üstüne ceviz içinin tamamı dökülür. Kızartılan diğer yarı da bu grubun üstüne tek tek dizilir ve üzerlerine şurup dökülür. Tepsinin ağzı 5-10 dakika kapatılır ve bekletilir. Sonra sıcak servis yapılır.

[ML@ Şıllık Tatlısı için tıklayın](#)

[ML@ Şıllık Tatlısı Videosu](#)



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 18.09.2024