



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞİLLİK

Yarım litre su  
1,5 su bardağı un  
2,5 su bardağı ceviz içi  
Margarin  
Şurup için:  
1 su bardağından bir parmak eksik tozşeker  
Yarım su bardağı su

Hamuru için unu ve suyu bir kaptan iyice çirpin. Sonra tel süzgeçten geçirin. Tavayı çok az yağlayın. Tavaya orta büyüklükteki kepe ile unlu karışımdan dökün. Tek tek krep hamurları hazırlamaya başlayın. Hazırladığınız bu krepler soğuduktan sonra, her-birinin arasına dövülmüş ceviz serpererek, üst üste dizin. Şurup için suyu ve şekeri bir tencerede kaynatın. Kıvamına geldikten sonra tencereyi ateşten indirin. Hafif soğuduktan sonra şurubu kreplerin üzerine dökün. Dilimleyerek servis yapın.

