



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞILLIK TATLISI (ŞANLIURFA)

4 su bardağı süt
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 yumurta
1 fiske tuz
Akıcı kıvamda olacak kadar un (2 su bardağı)
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
1 yemek kaşığı tereyağı
İçi için:
Ceviz

Süt, sıvıyağ, yumurta ve tuz bir kaptan toplanır, akıcı bir kıvam oluşana kadar un eklenerek mikserle çırpılır. Teflon tava ocağa alınır ve ısıtılır, 1 yemek kaşığı sıvıyağla yağlanır. Hamurdan 1 kepece tavanın ortasına dökülerek tava sağa sola döndürülerek hamur yayılır.

Hamurun bir yüzü pişince diğer yüzü çevrilerek pişirilir. Hamur pişince bir kenara alınarak kalan bütün hamurlar aynı şekilde pişirilir.

Yuvarlak ya da kare bir tepsiye pişirilmiş hamurların yarısı dörde bölünerek düzgünce yerleştirilir.

Yarıya gelince hamurların üzerine kırılmış ceviz yayılır. Cevizlerin de üzerine kalan hamurlar dörde bölünerek parça parça yerleştirilir.

Tepsiye hamurlar kare kare kesilerek dilimlere ayrılır.

Bir tencerede 2 su bardağı şeker ve 3 su bardağı su kaynatılarak biraz kıvam aldırılır, ocaktan almadan önce 1 yemek kaşığı tereyağı katılarak tamamen eritilir, ocaktan alınır.

Şerbet sıcakken tepsideki dilimlenmiş tatlının üzerine gezdirilir. En fazla 15 dakika sonra üzerleri fıstıkla süslenerek servis edilir.

Not: "Şıllık" ıslak anlamına gelen Kürtçe bir kelimedir.

