



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİLLİK (ŞANLIURFA)

Krep için:

Un 2 su bardağı

Su 4 su bardağı

Ceviz 300 gram

Şerbeti için;

Şeker 2 su bardağı

Su 2 su bardağı

Sade yağ 2-3 yemek kaşığı

Derin bir tencerede un ve su boza kıvamına gelinceye kadar çırpılır. Boza kıvamına gelmiş krep hamurundan 1 kepçe alınır (75 ml) ve üzeri yağlanmış sac ya da teflon tavaya ince bir tabaka halinde yayılır.

Kullanılan yağ, fındık büyüklüğünde tereyağı ile birlikte bir çay kaşığı sıvı yağ olabileceği gibi benzer ölçülerde sade yağ ya da iç yağ da olabilir.

Pişirilen krepler iki kısma ayrılır ve tepsiye I. yarısı üst üste serilir. Üzerine ceviz dökülür. Sonra 2.yarısı da üst üste serilerek bıçakla baklava dilimi halinde kesilir.

İsteğe bağlı olarak cevizin tamamı ara malzemesi olarak kullanılabilir gibi yarısı ya da 3/4'ü en üste serilebilir.

Şıllık, geleneksel olarak tepside servis edilmesinin yanı sıra son zamanlarda rulo şeklinde sarılarak da sunulmaktadır.

Buna göre, pişen her bir krebin içine ceviz konulduktan sonra kenarlarından katlanıp rulo şeklinde sarılarak üzerine de ceviz ya da fıstık serpilir.

Şerbeti için; Yakmadan eritilen sade yağ, şekerli suyun üzerine ilave edilerek birkaç taşım kaynatılır. Koyu şurup kıvamına gelen şerbet, hazırlanan tepsinin üzerine sıcak sıcak dökülür. Tepsinin üzeri örtülerek 5-10 dak. beklenir ve sıcak sıcak servis yapılır.

