



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞILLIK (ŞANLIURFA)

Krep için:

Un 1-2 su bardağı

Su 0-1 su bardağı

Süt 1-3 su bardağı

Yumurta 1-4 adet

Şeker 0-2 yemek kaşığı

Ceviz 300 gram

Şerbeti için:

Şeker 2 su bardağı

Su 2 su bardağı

Sade yağ 2-3 yemek kaşığı

Krep hamuru 2 farklı şekilde hazırlanabilmektedir.

Un su bulamacı şeklinde boza kıvamı elde edilemeye kadar çırpılan hamur, tuzlu su ile yıkanarak süzgeçten süzülür. Süzgecin üzerinde sakızimsi bir kısım kalır. Süzgecin altında kalan daha akıcı kısım krep hamuru olarak kullanılır. Krep hamurundan 1 kepçe alınır (75 ml) ve üzeri yağlanmış saç ya da teflon tavaya ince bir tabaka halinde yayılır.

Bir diğer yöntemde ise, un ve su ile önce civıkça bir hamur hazırlanır. Hazırlanan hamur, içi tuzlu su dolu derin bir kaptan elle çırpılarak sakızimsi kısmın ortaya çıkması sağlanır. Sakızimsi kısım ayrıldıktan sonra diğer kısım krep hamuru olarak kullanılır. krep hamurundan 1 kepçe alınır (75 ml) ve üzeri yağlanmış saç ya da teflon tavaya ince bir tabaka halinde yayılır.

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.

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.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 18.09.2024