



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞILLIK (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

3 bardak un
1 yumurta
½ çay kaşığı karbonat
½ çay kaşığı tuz
1 bardak süt
5 bardak su
½ kg ceviz
1 tatlı kaşığı tarçın
Şerbeti:
3 su bardağı toz şeker
1,5 bardak su
3-4 damla limon suyu
2 yemek kaşığı sadeyağ

Tüm malzemeler derince bir kaba konularak iyice çırpılıp sıvı bir hamur elde edilir (Yumurta konulması isteğe bağlıdır). Büyük yağsız şillik tavası ateşe konular, bir yemek kaşığı sıvı yağ konularak içerisi yağlanır. Fazla gelen yağ bir kâseye dökülür. Yağlanmış kızgın tavaya bir kepçe sıvı hamurdan dökülür. Tavanın her alanını kaplayacak şekilde gezdirilip üzerinde fazlalık oluşursa tavadan kaba boşaltılır. Burada dikkat edilmesi gereken şey hamurun ince olmasıdır. Kısık ateşte iki yüzü pişirilen hamur orta boy bir tepsiye konular. Üç kat hamur serildikten sonra ayıklanmış ve çekilmiş ceviz hamurların üzerine yayılır. Yeniden üç kat hamur yayıldıktan sonra tepsi hazır vaziyete gelir. Bıçakla dilimlenir. Diğer taraftan yağ, su, şeker, birtencereye konularak kaynatıldıktan sonra limon suyu ilave edilerek şerbet hazırlanır. Sıcak sıcak tepsiye dökülür.

Not: Oynak, sulu anlamlarını içeren Farsça Şellak, Kürtçe Şıl sözcüğünden türediği sanılmaktadır. Ermenice şil kökünden geldiği ileri sürülen Misalli BüyükTürkçe Sözlük[7]de (Ayverdi, İst. 2008) kaynak ve köken belirtilmemiştir.

