



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞILLIK (ŞANLIURFA)

Hamur:

5 su bardağı un

Tuz

1 su bardağı süt

9 su bardağı su

İç:

750 gr dövülmüş iç ceviz

1 tatlı kaşığı tarçın

1 çay bardağı şeker

Bal:

4 su bardağı şeker

4 su bardağı su

1 dilim limon suyu

1 tatlı kaşığı sadeyağ

Sacı yağlamak için:

100 gr kuyruk

Hamur malzemeleri karıştırılarak pütürsüz, ince yoğurt kıvamında, akan bir cıvık hamur elde edilir. Ekmek sacı orta sıcaklıkta olacak şekilde ateşi ayarlanır. Sacın üzerine kuyruk sürülür. Hemen arkasından şıllık hamurundan bir kepçe dökülür. Hamur oklava ile sacın her tarafına yayılır. Mümkün olduğu kadar ince yayılmalıdır. Pişip kabaran şıllık ekmeği çevrilerek diğer yüzü de pişirilip sacdan alınır. Böylece ekmekler piştikten sonra ekmeklerin kalınlığına bağlı olarak 6-7 tanesi üst üste tepsiye serilir. Bunların üzerine iç malzemeleri homojen bir şekilde serilir. Tekrar üzerine 6-7 kat ekmek serilir ve dilimlenir. Dilimlemek ustalık ister. En alt kattaki ekmek de kesilmiş olmalıdır. Ortası yıldız görünümünde ve dilimleri eşkenar dörtgen şeklinde olanı orijinal kesim şeklidir. Hazırlanan şıllık tepsinin üzeri temiz, ıslak bir bezle örtülüp bir kenara alınır. Bal için malzemeleri konulup 2-3 taşım kaynatılır. Servis yapılacağı zaman, bal, kaynar haldeyken, tepsinin her tarafını saracak şekilde dökülür. Şerbeti, içinde dilimler yüzecek kadar bol olmalıdır. 15 dakika dinlendirilip henüz sıcakken servis yapılır.



Fotoğraf "hekim hanım" tarafından gönderildi. 23.01.2020