



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞILLIK TATLISI (ŞANLIURFA)

<http://www.urfanatik.com>

3 ay bardağı süt
2 ay bardağı un
100 gram ceviz içi
1/4 çay kaşığı tuz
1/4 çay kaşığı kabartma tozu
şerbeti için:
1 ay bardağı urfa yağı (sade tereyağı)
1 ay bardağı su
1/2 çay bardağı toz şeker

Tatlının hamurunu hazırlamak için; unu derin bir karıştırma kabına alın.

Süt, tuz ve kabartma tozu eklediğiniz tatlı hamurunu bir ırpıcı yardımıyla karıştırarak pürüzsüz bir hal almasını sağlayın.

Krep hamuru gibi akışkan bir hal alan tatlı hamurunu oda sıcaklığında 12 saat kadar dinlendirin. (Profesyonel mutfaklarda uzun tutulan bu süreyi kendi mutfağınızda kısaltabilirsiniz.)

Hamur dinlendiğinde yanmaz yapışmaz krep tavasını, bir parça sade yağla yağladıktan sonra fazlasını kağıt havlu yardımıyla alın.

Ocağa aldığınız ve kızdırdığınız tavaya bir kepçe kadar tatlı hamurunu boşaltın ve tavayı hızlıca hareket ettirerek hamurun ince bir şekilde yayılmasını sağlayın.

Yaklaşık 1 dakika sonra renk alıp, üzeri göz göz olmaya başlayan krep benzeri tatlı hamurunu, geniş bir spatula yardımıyla ters çevirerek diğer yüzünü de aynı şekilde pişirin.

Aralarda kağıt havluyla yağladığınız teflon tavada hazırladığınız tatlı hamuru bitene kadar aynı işlemi uygulayarak tüm krepleri pişirin.

Servis tabağına aldığınız krepleri, soğumamaları için üst üste dizip, üzerlerine bir kapak kapatarak bekletin.

Tatlının şerbeti için; toz şeker ve suyu karıştırdıktan sonra küçük bir tencerede kaynatın. Sade tereyağı olarak da bilinen Urfa yağını bir tavada, kısık ateşte eritin.

Tatlı rulolarının iç kısmında kullanmak üzere ceviz iini mutfak robotunda küçük parçalar halinde ekin. Ocaktan aldığınız sıcak şerbeti eritilmiş yağla karıştırın.

Pişen tatlı hamurlarının u kısımlarını düzgün rulolar elde etmek için uzunlamasına kesin. i kısımlarına bolca ceviz içi serpiştirdikten sonra boşluk bırakmadan rulo şeklinde sıkıca sarın.

Servis tabağına aldığınız tatlıların üzerine sade yağlı sıcak şerbeti gezdirin. Ceviz iiyle birlikte bekletmeden ılık olarak sevdiklerinizle paylaşın.

Not: Tatlıyı ceviz içi yerine toz Antep fıstığıyla da hazırlayabilirsiniz. Tatlıyı kaymak ya da dondurma ilavesiyle servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:146624 • adı:Şıllık Tatlısı (Şanlıurfa) • gönderen:seylan • indirme tarihi:06.04.2025 - 13:07