



ŞILLIK TATLISI (ŞANLIURFA)



Malzemeler: 4 su bardağı süt, Yarım çay bardağı sıvı yağ, 1 yumurta, 1 fiske tuz, Akıcı kıvamda olacak kadar un (2 su bardağı),
Şerbeti için: 2 su bardağı şeker, 2,5 su bardağı su, 1 yemek kaşığı tereyağı,
İçi için: Ceviz



Süt, sıvıyağ, yumurta ve tuz bir kaptan toplanır, akıcı bir kıvam oluşana kadar un eklenerek mikserle çırpılır.



Teflon tava ocağa alınır ve ısıtılır, 1 yemek kaşığı sıvıyağla yağlanır. Hamurdan 1 kepçe tavanın ortasına dökülerek tava sağına sola döndürülerek hamur yayılır. Hamurun bir yüzü pişince diğer yüzü çevrilerek pişirilir.



Hamur pişince bir kenara alınarak kalan bütün hamurlar aynı şekilde pişirilir.



Cevizler ince, ince kıyılır.



Dikdörtgen bir tepsiye pişirilmiş hamurların yarısı dörde bölünerek düzgünce yerleştirilir. Hamurların yarısına gelince bir sıra ceviz serpilir



Bütün hamurlar bitince kare kare kesilerek dilimlere ayrılır.



Bir tencerede 2 su bardağı şeker ve 3 su bardağı su kaynatılarak biraz kıvam aldırılır, ocaktan almadan önce 1 yemek kaşığı tereyağı katılarak tamamen eritilir, ocaktan alınır.



Şerbet sıcakken tepsideki dilimlenmiş tatlının üzerine gezdirilir.



15 dakika sonra üzerleri fıstıkla süslenerek servis edilir.
Not: "Şıllık" ıslak anlamına gelen Kürtçe bir kelimedir.