



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞILLIK (ŞANLIURFA)

Hamuru İçin:

8 yemek kaşığı un

1 su bardağı su

1 çimdik tuz

Şerbeti İçin:

1 su bardağı su

1 su bardağı şeker

1 yemek kaşığı tereyağı

İçi İçin:

1 kâse ceviz

Üzeri İçin:

Fıstık içi

Geniş bir kabın içerisine un, tuz ve suyu alın.

Topaklanmayacak şekilde karıştırın.

Krep hamurundan biraz koyu bir hamur elde edin.

Daha sonra tavaya çok az tereyağı sürün.

Krepleri yapın.

Toplam 8 adet krep yapmış olacaksınız.

Dört tanesini alt kata koyup, cevizi dökün.

Kalan dört tane krep de üzerini boşluk kalmayacak şekilde kapatın.

Şerbetin sıcak olması gerekiyor.

Bu yüzden krepleri önce yapın.

Şeker, su ve tereyağının da kaynatın.

10 dakika bekletip, dinlendirdiğiniz kreplerin üzerine dökün.

Son olarak da fıstık içi ile süsleyip, servis edebilirsiniz.

Not: Tatlının hamurunu su yerine sütle de hazırlayabilirsiniz.

