



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞILLIK TATLISI (ŞANLIURFA)

2 su bardağı un
2 adet yumurta
300 gr. ceviz içi
600 gr. şeker
3 yemek kaşığı tereyağı

2 yumurta, 2 su bardağı un ile dört su bardağı suyu, akıcı bir kıvam olana dek çırpıyoruz. Bir krep tavası alıyoruz ve tereyağı ile yağıyoruz. Harçtan birer kepçe olarak tavaya döküyoruz, arkalı önlü pişiriyoruz. Şerbeti için; bir kaşık tereyağını eritiyoruz, daha sonra 600 gr. şeker ve üç su bardağı su ilave edip kaynamaya bırakıyoruz. Ceviz içini dövüp az miktarda toz şekerle harmanlıyoruz. Kreplerin aralarına serpiştirip şerbetini sıcak sıcak döküyoruz. Şerbetini çeken şillik tatlımız servise hazır hale geliyor.

