



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞILLIK TATLISI (ŞANLIURFA)

Yöremın Yemeđi Annemin Emeđi Projesi

3 Su Bardađı Un  
1 Yumurta  
1 Su Bardađı Su  
1/2 (Yarım) Litre Süt  
Yarım Çay Kaşığı Tuz  
Yarım Çay Kaşığı Karbonat  
Şerbeti için:  
2 Su Bardağı Şeker  
3 Su Bardađı Su  
1 Yemek Kaşığı Tereyağı  
Üzeri için:  
Toz antepfıstığı

Bütün malzemeler bir kap içerisine alınır ve güzelce çırpılır. Hazırlanan karışım krep gibi tavada pişirilir. Bu ölçülerden 10 tane çıkıyor.

Şerbeti için; su ve şeker bir tencereye alınır şerbet kaynamaya başlayınca 1 kaşık tereyağ eklenir ve 5 dakika kaynatılıp ocağın altı kapatılır.

Şerbet kaynarken pişen hamurlarımızın arasına ceviz döşenir ve dürüm yapılır.

Hazırlanan dürümler bir servis kabına alınır.

Şerbetin ilk sıcaklığı çıktıktan sonra dürümlerin üzerine dökülür. Şerbet bol gibi görünse de bekledikçe çekiyor. Dürümler birkaç yerinden kesildikten sonra toz antepfıstığı ile süslenir.

