



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞILLIK TATLISI (ŞANLIURFA)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Krep için:

1 su bardağı süt

1 su bardağı su

1 adet yumurta

1 su bardağı un

1 çimdik tuz

Şerbeti için:

3 su bardağı su

2,5 su bardağı şeker

1 yemek kaşığı tereyağı

İçi için:

1 su bardağı ceviz içi

Üzeri için:

1 çay bardağı antepfıstığı

Tencereye su ve şekeri alın.

Şeker eriyene kadar karıştırın ve kaynamaya bırakın.

Kaynayınca tereyağını ekleyin ve altını kapatıp ılımaya bırakın.

Süt, su ve yumurtayı çırpın.

Un ve tuzu ekleyip çırpıma devam edin.

Pürüzsüz bir hamur elde edin.

Krep tavasını yağlayın.

Bir kepçe hamurdan dökün.

Arkalı önlü pişirin.

Krepleri soğumaya bırakın.

Kreplerden birini bir tabağa alın.

Ortasına ceviz koyup rulo şeklinde sarın.

Tüm kreplere aynı işlemi uygulayın.

Ardından kesip üzerine şerbet gezdirin.

Şerbeti hafif çekince servis edin.



