



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞILLIK TATLISI (ŞANLIURFA)

2 su bardağı un
300 gr. ceviz içi
600 gr. şeker
3 yemek kaşığı sadeyağ

Derin bir tencerede 2 su bardağı un, 4 bardak su ile hamur kıvamına gelinceye kadar elle çırpılır. Sacın altı yakılır, hamurların yapışmaması için yüzeyi yağlanır. Hazırlanan ekmekler sayılarak iki kısma ayrılır. Bir tepsiye ilk yarısı üst üste serilir ve ceviz dökülür. Sonra ikinci yarısı da üst üste serilir ve bıçakla dilim halinde kesilir. Hazırlanan şurup sıcak olarak hamura dökülür ve üzeri örtülerek 10 dakika beklenir. Tabaklara alınarak fıstıkla süslenir ve sıcak olarak servis yapılır.

[ML@ Şıllık Tatlısı için tıklayın](#)

[ML@ Şıllık Tatlısı Videosu](#)

