



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİLOFTA (ANTALYA)

2 kaşık margarin
2 su bardağı un
Bir fiske tuz
1 su bardağı şeker
1 bardak Ceviz Tarçın Şeker badem

Yumuşak bir hamur elde edilir ve yufka açılır. İkişer parmak kalınlığında şeritler kesilip, üst üste konur ve erişte makarna gibi tekrar kesilir. Yapışmaması için, üzerine un serpilir. Suyun içine atmadan önce, elekten geçirilir ve kaynamakta olan suyun içine atılıp haşlanır. Süzme işlemi yapılmaz. Daha sonra, şeker ve 2 kaşık sana ilave edilir. Servis için, kaselele konur, üzerine ceviz, tarçın ve badem eklenip servis edilir.
