



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ŞILLIK TATLISI



2 su bardağı un
2 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 çay kaşığı karbonat
Yarım çay kaşığı tuz
İçi için:
1 kase dövülmüş ceviz
Kızartmak için:
Sıvıyağ
Şerbet için:
2 su bardağı şeker
3 su bardağı su
1 çorba kaşığı tereyağı
Üzeri için:
1 çay bardağı ince çekilmiş antepfıstığı

- # Karıştırma kabına un, süt, su, karbonnat ve tuz konur. Mikserle ya da el çırpıcısıyla pürüz kalmayana kadar çırpılır.
- # Çırpılan cıvık hamur, ılık ortamda 15 dakika dinlendirilir.
- # Süre sonunda teflon tavaya az sıvıyağ konur, orta ateşe yerleştirilir. Isınınca 1-1,5 kepçe hamur bırakılır. Tava hareket ettirerek hamurun bütün tavaya yayılması sağlanır.
- # Hamurun ilk yüzü pişince yüzeyinde oyuklar oluşmaya başlar ve tavayı sallayınca hamur hareket eder. Diğer yüzü çevrilir.
- # Hamur bitene kadar aynı işlemler tekrarlanır.
- # Tencereye şerbet malzemesi konur, bir taşım kaynatılır.
- # Soğuyan hamurun yüzeyine bol miktarda ceviz konur ve bastırarak yassı rulo yapılır.
- # Rulo servis tabağına yerleştirilir. Bıçakla 2 parmak eninde dilimlenir.
- # Üzerine 1,5 kepçe sıcak şerbet gezdirilir. Antepfıstığı serpilir.
- # 5 dakika sonra ılık olarak servis yapılır.

Not: Şıllık tatlısı Şanlıurfa'ya özgü bir tariftir. Hazırlanan hamurların arasına ceviz bırakarak, üst üste konarak da hazırlanır.