



Dessert De Sillik

Şillik Tatlısı



- 2 tasses de farine
- 2 tasses de lait
- 1 tasse d'eau
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- ½ cuillère à café de sel
- Pour la garniture:
- 1 tasse de noix concassées
- Pour la friture :
- De l'huile végétale
- Pour le sirop :
- 2 tasses de sucre
- 3 tasses d'eau
- 1 cuillère à soupe de beurre
- Pour la surface :
- 1 cuillère à café de pistache moulu finement

- # Mettez dans un bol de mélange, de la farine, du lait, de l'eau, de la carbonate et du sel. Mélangez avec un mixer de façon à obtenir un mélange lisse.
- # Laissez reposer la pâte molle pendant 15 minutes dans une température tiède.
- # A la fin du temps, mettez de l'huile dans une poêle puis placez à moyenne température. Quand l'huile chauffe, laissez 1-1,5 louche de pâte. Secouez la poêle pour étalez la pâte.
- # La face de la pâte est cuite quand des creux apparaît sur la surface et la pâte bouge quand vous secouez la poêle. Tournez l'autre face.
- # Faites la même manipulation jusqu'à que la pâte se termine.
- # Mettez les ingrédients de sirop dans une casserole puis faites bouillir une fois.
- # Mettez des noix sur la surface da la pâte puis faites un rouleau en pressant.
- # Placez le rouleau dans une assiette. Coupez à la largeur de 2 doigts.
- # Versez 1,5 louche de sirop dessus. Saupoudrez des pistaches moulu.
- # Servez tiède après au bout de 5 minutes.

N-B; Cette recette appartient à Sanliurfa. Vous pouvez préparer en mettant les noix entre les pâtes et en plaçant les pâtes l'un au dessus de l'autre.