



Dolce Sillik

Şıllık Tatlısı



2 bicchieri di farina
2 bicchieri di latte
1 bicchiere d'acqua
1 cucchiaino di carbonato
Mezzo cucchiaino di sale
Per interno;
1 tazza di noce pestato
Per friggere;
Olio vegetale
Per lo sciroppo;
2 bicchieri di zucchero
3 bicchieri d'acqua
1 cucchiaio di burro
Per la sopra;
1 bicchierino di pistacchi pestati

Nella ciotola da miscelare si mettono farina latte l'acqua carbonato e sale si miscelano bene con miscelatore finché diventano bello liscio.

La miscelata preparata si lascia ad aspettare circa per 15 minuti.

Dopo 15 minuti nella padella si mette dall'olio poi si inserisce sul fuoco medio dopo aver riscaldato si mette uno o due cucchiari dalla miscelata dopo la padella si muove così la miscelata arriva per tutta la parte interna di padella.

Così si cucinano tutte e due parti.

Finché finisce tutta la miscelata si fa ugualmente.

In un'altra pentola si mettono i materiali di sciroppo e si bollisce per una schermata.

Sopra l'impasto freddato mette il noce e si schiaccia poi si fa il rullo.

I rulli preparati si inseriscono sul piatto da servire e si tagliano in due.

Alla sopra si mette 1,5 cucchiari dallo sciroppo. Poi si pizzica pestati di pistacchi.

Si aspetta circa per 5 minuti poi servirsi in fresco.

Nota: Questa ricetta è riservata della zona di Şanlıurfa. si può preparare anche mettere la noce in mezzo degli impasti.