



Dolce Sillik

Şillik 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 cucchiai 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 cucchiai 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.