



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Десерт "Шиллык"

Şılık Tatlısı



2 стакана муки
2 стакана молока
1 стакан воды
0,5 ч.л. соды
Для начинки:
1 стакан измельченных грецких орехов
Жарить:
Растит. масло
Для сиропа:
2 стакана сахара
3 стакана воды
1 ст.л. слив. масла
Сверху:
0,5 стакана измельченных фисташек

- # Взбить миксером молоко, муку, воду, соду и соль, оставить на 15 минут.
- # Налить в сковороду с тефлоновым покрытием немного масла, нагреть и вылить 1-1,5 половника теста. Сковороду наклонить в разные стороны чтобы тесто растеклось, обжарить с двух сторон.
- # Жарить блинчики пока закончится тесто.
- # В кастрюлю налить воду, добавить сахар, довести до кипения.
- # Остывшие блинчики посыпать обильно грецкими орехами, свернуть плоским рулетом.
- # Рулет положить на блюдо, порезать на кусочки шириной в 2 пальца, залить сверху 1,5 половниками горячего сиропа и украсить фисташками.
- # Подавать теплыми через 5 минут.

Рецепт принадлежит г. Шанлыурфа.