

Sanlıurfa Arap Şiligi

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~520 kcal

Açılış 2/10

Arap şiligi, lavaş parçalarını tereyağında kaynatıp, pekmezi ve slatı ekleyip servis edilen pratik Sanlıurfa tatlısidir.

Malzemeler

- 3 adet Lavaş ekmeği
- 1 su bardağı Üzüm pekmezi
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 su bardağı Ceviz içi
- 4 yemek kaşığı Kaymak

Yapılış

- Lavaşları küçük parçalara ayırıp servis tabağına yayın.
- Cevizleri iri kıyın.
- Tereyağını tavada 2 dakika köpürtün.
- Pekmezi tereyağına ekleyip 3 dakika kısık ateşte ısıtın.
- Sıcak pekmezli yağlı lavaşları üstüne gezdirin.
- Ceviz serpip lavaşları 3 dakika sosu çekmesini bekleyin.
- Kaymakla sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Pekmezi kısık kaynatmak acılaşmadan lavaşları slatacak parlak bir sos verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Ceviz ve kaymakla, pekmez sıcakken hemen servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

Süt