



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GULLURİKYA (KIBRIS)

1 su bardağı un

1 çay bardağı sıvı yağ

2/3 su bardağı su

Piştirmek için:

1 su bardağı harnup pekmezi (keçiboynuzu pekmezi)

Yarım su bardağı su

Un, yağ, suyu karıştırıp yoğurun ve kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin.

Hazırladığınız bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın ve iki elinizin arasında yuvarlayarak bir ip gibi uzatın.

Hamuru spiral şeklinde dolayarak gullurikya şeklini verin.

Ardından bir tencerede su ve pekmezi kaynatın.

Kaynayan pekmezli suya hazırladığınız hamurları atın.

Hamurları yaklaşık 20 dakika kaynatın.

Pişen gullurikya tatlısını tencereden alın ve servis edin.

