



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GULLURİKYA (KIBRIS)

Hamuru için:

1 su bardağı un

1 çay bardağı sıvı yağ

2/3 su bardağı su

Pişirmek için:

1 su bardağı harnup pekmezi (keçiboynuzu pekmezi)

½ su bardağı su

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

Hazırladığınız bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın ve iki elinizin arasında yuvarlayarak bir ip gibi uzatın. Ardından hamuru spiral şeklinde dolayarak gullurikyanın şeklini verin.

Bir tencerede su ve pekmezi kaynatın. Kaynayan pekmezi suya hazırladığınız hamurları atın ve bu şekilde yaklaşık 20 dakika kaynatın.

Piştirme süresinin sonunda gullurikyelerinizi tencereden alın ve servis edin.

