



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GULOL (HAKKARI)

hakkarim.net

Malzeme

1 kg yoğurt

500 gr pirinç

Sosu için:

4 yemek kaşığı tereyağı

İsteğe göre bal.

Yapılışı:

Normal bir kabın içine bir kiloya yakın su konur suyun içine yoğurt dökülür ve iyice karıştırılır, kabın içinde yapılmış olan ayran tencereye dökülür ve ateşe bırakılır, kaynayınca içine yıkanmış olan pirinç atılır, kıvamına gelinceye kadar durmaksızın karıştırılır kıvamına gelen yemek ateşten alınır ve dinlenmeye bırakılır.

Bu arada sosu hazırlanır. Sosun yapılışı şöyledir:

Tavaya yağ bırakılır ve ateşe konur yağ eriyince tava indirilir içine bal konur ve karıştırılır.

Bunları yaparken yemek katı bir hal almış olacak katılaştan yemek genelde tek tabağa konur ve içi oyuk şeklinde açılır sosu sıcak halde iken dökülür.

İster bandırarak ister kaşıkla yenilir, yörede genelde bandırarak yenir.