

Golfia(Kibris Asuresi)

Malzemeler

125 gram bugday
100 gram kabuksuz ic badem
2 adet nar
100 gram kuru uzum
1 fincan kavrulmus susam
4 corba k. bal
1 cay k. tuz
Isteyenler icin taze nane
Yarim portakal rendesi ve suyu

Yapilisi

Bugdayi bir gece onceden islayin. Ertesi gun pisirin. Yaklasik 1 saatte pisecektir. Pistikten sonra suyunu suzun. Ardindan kus uzumlerini sicak suda sisirin. Kavrulmamis bademleri de uc dakika sicak suda tutun ve kabuklarini soyun. Sicak suda bekletmek kabuklari rahatca soyulabilecek kivama getirir. Susami da tavayi hafif hafif cevirek kavurun. Tum malzemeleri verilis sirasiyla ekleyin ve karistirin. Yaptiktan iki saat sonra tuketmelisiniz.