Yumurtalı gullik (hellik, çiriş)

6 kişilik

Malzemeler

2 kg	Çiriş otu
100 g	Yumurta 2 adet
43,2 g	Tereyağı 3 yemek kaşığı
1 kg	Su 5 su bardağı
5 g	Tuz ¾ çay kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Gulikin kök ve yapraklarını ayıklayıp bol suyla yıkayın.
2. Guliği doğrayıp büyük tencereye alın, suyu ekleyip pişirin.
3. Piştiğinde gulikleri süzgeçle süzün.
4. Ayrı bir kapta tereyağını eritin, çırpılmış yumurtaların üzerine dökün.
5. Süzdüğünüz guliği yumurtalarla birlikte tavaya alın, tuzu ekleyip karıştırın. Yaklaşık 5 dakika kavurup ocaktan alın.
   5 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
Yüksel Işık, Tunceli Mutfağı (2012)
tatname.com/tr/tarif/gullik-tunceli-mutfagi-2012