

Γκόλιο ή γκολίσιπια

ΥΛΙΚΑ

- 1 μεγάλο κίτρινο κολοκύθι
- 2 φλ. τσαγιού ζάχαρη
- 1/2 φλ. τσαγιού λάδι
- λίγο γάλα
- λίγη κανέλα
- βούτυρο
- αλεύρι



ΟΔΗΓΙΕΣ

1. Καθαρίζουμε το κολοκύθι, το τρίβουμε και αφήνουμε να στραγγίσει.
2. Στο κολοκύθι προσθέτουμε τη ζάχαρη, το λάδι και τη κανέλα και ανακατεύουμε όλα τα υλικά.
Στο τέλος προσθέτουμε το γάλα.
3. Σ' ένα ταψί απλώνουμε το βούτυρο που έχουμε τεμαχίσει και μικρά κομμάτια και το πασπαλίζουμε με αλεύρι.
4. Προσθέτουμε το μίγμα από κολοκύθι στο ταψί.
5. Τέλος, τοποθετούμε πάλι αλεύρι και τεμάχια από βούτυρο στο χυλό.
6. Το ψήνουμε στους 180 βαθμούς έως ότου να ροδίσει και να δημιουργηθεί μια κρούστα .

Ένα μυστικό ακόμα

Μη σας φοβίσει εάν ο χυλός είναι αραιός, έτσι πρέπει να είναι. Αυτή η ξεσκέπαστη πιτούλα είναι πολύ χαμηλή. Γι αυτό χρησιμοποιήστε ανάλογο ταψί.

Καλή επιτυχία.