HALUJ

300 gram köy unu (6 kahve fincanı)
130 gram süt (1 1/2 kahve fincanı)
35 gram sadeyağı, ya da margarin (1 1/2 çorba kaşığı)
7 gram tuz (3/4 çorba kaşığı)
1 adet yumurta sarısı
Açmak için:
50 gram un (1 kahve fincanı)
İçi için:
200 gram taze çerkez peyniri, ya da beyaz peynir
1/2 demet maydanoz
Kızartmak için:
275 gram rafine zeytinyağı, ya da çiçekyağı (1 1/4 bardak)

1 Hamur açılan tahtaya; 300 gram (6 kahve fincanı) un eledikten sonra, unun ortasını havuz gibi açmalı ve bu yere; 1 adet yumurta şansı, bir buçuk silme çorba kaşığı margarin, ya da sadeyağ; içine üç çeyrek çorba kaşığı tuz katılmış bir buçuk kahve fincanı süt katarak karıştırmak ve yuğurmak suretiyle bunları orta sıkılıkta bir hamur yapmalı, sonra elde edilen bu hamurun üstüne nemli bir bez örtmeli, yarım saat kadar bir tarafa dinlenmeye bırakmalıdır.
2 Yarım saat sonra, hamuru, üstü hafifçe unlanmış tahtaya koyarak üstüne un serpmeli, sonra da merdane ile üstüne bastırmak, aşağı yukarı bir tabak büyüklüğünde yuvarlak açmalı, sonra da merdane ile açmış olduğumuz hamurun belli belirsiz altı görünür, yâni hamur tahtası hafifçe görünür bir inceliğe gelinceye kadar birçok defalar oklavaya sararak, oklavaya sarılmış olduğu halde hamuru iki uçlarına basarak ve yuvarlayarak, sonra da oklavadan çıkararak aynı işlemi diğer ucundan tekrarlamalı, hamuru büyütmelidir. (Hamurun birbirine yapışmaması için, hamuru her oklavaya sarışta üstünü hafifçe unlamalıdır).
3 Sonra, altı hafifçe görünür bir hale gelinceye kadar inceltilmiş olan hamurun baş kısmından iki parmak ilerisine ve bir buçuk parmak ara ile, çatalla ufalanmış ve iyice kıyılmış yarım demet maydanoz katılmış taze Çerkez peyniri, ya da beyaz peyniri, yarımşar çorba kaşığı hesabiyle toplu bir küme şeklinde sıraladıktan sonra hamurun baştaki iki parmak uçlarını üstlerine çevirmeli ve sonra da hamur kesen tırtılla kesmeli, peynirleri kapatarak, yarım ay şeklinde börekler meydana getirmelidir.
4 Diğer taraftan bir tavaya bir, bir çeyrek kadar rafine zeytinyağı, ya da margarin koyarak, yağı iyice kızdırmalı, sonra da kızdırılmış bu yağa, hazırlamış olduğumuz börekleri üçer dörder atmalı, börekler kabarıp da ancak bi rtaraflan kızarınca diğer taraflarını çevirerek ve kızartarakbörekleri aşağı yukarı 3 - 4 dakika arasında pişirmeli ve delikli bir kepçe ile tavadan tabağa alarak diğer parti börekleri tavaya atmalı, bütün börekleri böylece pişirmeli ve servis yapmalıdır.

Not: Börekleri tavaya atınca, ateşi hafifçe azaltmalı, sonra da börekler hafifçe kabarır bir hal alıncaya kadar kendi halinde pişmeye bırakmalı ve arada bir kaşıkla tavadan kızgın yağ alarak böreklerin üstlerine dökerek böreklerin kabarmasını sağlamalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34836 • adı:Haluj • gönderen:perspektif • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:32