



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

HALAKAŐI (UŐAK)

Uőaklılar Eđitim ve Kültür Vakfı

Nohut
Fasulye
Dađ eriđi
Eriőte
Tereyađı
Nane
Karabiber
Kırmızıbiber
Tuz
Su
Sumak

Haőlanmış nohut, haőlanmış fasulye tereyağında ısıtıldıktan sonra orta ateőte su ve tuz ilave edilerek kaynatılır. Daha sonra eriőteler ilave edilir ve boza kıvamına gelinceye kadar kaynatılır. Piőtikten sonra en az 10 dk. bekletilip üzerine sumak ve dağ eriği ilave edilir üzerine nane eklenir ve servis yapılır.