



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HALIŞKA (HALUÇKA)

50 Gr Sana Klasik
Aldığı kadar tuz
Aldığı kadar pulbiber
4 Diş sarımsak
1 Bardak su
1 Bardak Yoğurt
Aldığı kadar kuru nane
1 Adet yumurta
3 Bardak un

Yumurtayı derin bir yoğurma kabına kırıp üzerine un ve tuzu ekleyin. Suyu azar azar katarak kulak memesinden biraz daha sert olan ve ele yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru toplayıp üzerini örterek oda sıcaklığında 1 saat kadar dinlendirin. Dinlenen hamuru iki eşit parçaya bölün. Hamur parçalarını unladığınız tezgahta bir santim kadar kalınlığında yuvarlaklar halinde açın. Yufkaları isterseniz kenar uzunluğu 1 santim olan kareler halinde, isterseniz parmak uzunluğunda şeritler halinde kesin. Hamur parçalarını un serptiğiniz tepsiye dağıtın. Diğer taraftan, bol tuzlu suyu büyük boy bir tencerede (makarna tenceresi de olur) kaynatın. Hamurları kaynayan suda makarna haşlar gibi, sık sık karıştırarak 7-8 dakika kadar pişirin. Süzüp servis tabağına alın. Üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirin. eritilmiş sana margarin ekleyip nane, pulbiber de serpiştirin ve sıcak sıcak servise sunun.