HALIŞKA (MENGEN BOLU)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

100 gram Buğday unu
1,5 kilo yoğurt
2 tane yumurta
Bir miktar tereyağı
İsteğe bağlı olarak ceviz veya keş
Birkaç diş sarımsak

Un, tuz ve yumurta suyla karıştırılarak hamur haline getirilir. Bu hamurdan 2 cm kalınlığında yufkalar açılır. Yufkalar, birer cm kalınlığında kareler şeklinde kesilir. Bir tencerenin yarısına kadar su doldurulur ve içerisine tuz eklenerek kaynatılır. Bu şekilde kesilen hamur isteğe göre kareler halinde veya muska şeklinde de katlanarak hazırlanabilir. Hamurlar ocakta kaynayan suya bırakılarak bir süre pişirilir. Servis tabağına alısıralar halinde bir kat ceviz/keş bir kat hamur dizilir. Sonra üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Onun üzerine de kızdırılmış tere yağı dökülerek servis yapılır.

Not: Özünde yapılışı bu şekil "etli makarna" adı ile servise sunuluyor. Mengen'de özgünlüğünü koruyan bu içi boş mantı Bolu!da içi kıymalı olarak yapılan "etli makarna" adı ile anılır. Bolu merkezde özgünlüğünü kaybeder.
Ev hanımlarına özel toplantı günlerinde ve Mengen festivalinde yapılmaktadır. Temel besin maddelerinden oluşan bu yemek halk arasında "çene çerpan" olarak da bilinmektedir.
Bu yemek ilçelerde özgünlüğü korumakta ancak Bolu merkezde etli mantı/makarna adıyla mantıcılarda satışa sunulmaktadır.

© lezzetler.com tarif no:105953 • adı:Halışka (Mengen Bolu) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:04.06.2024 - 23:38