



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HALIŐKA (MENGEN BOLU)

Tilar Ekin Kum

Aldığı kadar un
Göz kararı kaz yağı
1 adet kaz ciğeri
1 adet yumurta
2-3 kaşık yoğurt
Aldığı kadar su
Tuz

Un, yumurta, yoğurt, tuz ve su ile yufka hamuru tutulur. Oklava ile rahat açılacak bir kıvamda olmalıdır. Hamur, mantı hamuru gibi orta kalınlıkta açılır, işaret parmağı uzunluğunda ve 3 parmak genişliğinde iri parçalar halinde kesilir.

Kesilen hamur parçaları, kaynar tuzlu suda mantı gibi haşlanır.

Hamur piştikten sonra süzülerek bir tabağa veya kâseye alınır.

Diğer tarafta kuşbaşı doğranmış kaz ciğeri parçaları, kaz yağıyla kavrulur. Kenara alınır.

Yağda kavrulmuş ciğer parçacıkları, pişmiş yufka parçalarının üzerine dökülür.

Arzu edilirse ufak doğranmış kaz eti de konur ve sarımsaklı yoğurt ile servis edilir.
