



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HALİVE

1 Tatlı kaşığı Su
1 Tatlı kaşığı Tuz
6 Su bardağı Un
İçerisinde:
1 Adet Kuru Soğan
6 Adet Patates
Kekik
1 tutam Tuz
Kızartmak İçin:
1 su bardağı sıvı yağ

Un, tuz ve su ile halı hamurundan biraz daha yumuşak hamur yapılır. Patatesler haşlanır ve çatalla iyice ezilir. Patateslere çok ince kıyılmış soğan, tuz ve kekik ilave edilir. Malzemeler iyice karıştırılır. Hamur üç eşit parçaya bölünür. Oklava ile açılır. Açılan yufkanın yarısına patates yayılır. Diğer yarısı üzerine kapatılır hamur ruleti ile kesilir. Bol sıvı yağda kızartılır.