



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HALİVA

6 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
2,5-3 su bardağı su
İçerisinde:
6 adet patates
1 adet kuru soğan
Kekik
Tuz
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Patatesleri haşlayıp soyun ve bir kenara alın.
Un ve tuzu karıştırın.
İçine azar azar su ilave ederek yumuşak bir hamur elde edin.
Soğanı rendenin ince tarafıyla rendeleyin.
Haşladığınız patatesleri ezip soğanlarla karıştırın.
Tuz ve kekik ilave edip tüm malzemeyi güzelce harmanlayın.
Yoğurduğunuz hamuru üç bezeye ayırın.
Bezelerin her birini oklavayla açın.
Yufkaların yarısına patatesli içi öbek öbek dağıtın.
Yufkanın diğer yarısını patateslerin üzerine kapatıp hamur ruletiyle dilediğiniz biçimde kesin.
Kızdırdığınız sıvı yağda böreklerin her tarafını kızartın.
Sıcak sıcak servis edin.

