



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HALUÇ (SİNOP)

Sinop Kız Teknik ve Meslek Lisesi

2 su bardağı un
1 su bardağı dövülmüş ceviz
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz

Un tuz ve su kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılarak biraz dinlendirilir. Daha sonra küçük bezeler (ceviz büyüklüğünde) yapılır. Bezeler oklava ile açılıp (tabak büyüklüğünde) ortasına çekilmiş ceviz içi konup yarım ay şeklinde kapatılır. Diğer bezeler de aynı şekilde hazırlanıp kaynamış tuzlu suda haşlanır. Kevgirle servis tabağına alınır. Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilip sıcak servis yapılır. Arzuya göre pul biber de serpilebilir.

