HALUÇKA (KASTAMANU)

125 Gr Sana Klasik
2 Yemek Kaşığı zeytinyağı
2 Adet yumurta
1 Demet maydonoz (iç malzeme)
8 Yemek Kaşığı mantıların haşlandığı su (sos için)
2 Adet soğan (iç malzeme)
1 Kg. un
3 Yemek Kaşığı salça (sos için)
1 Biraz yoğurmak için su
750 gr kıyma (iç malzeme)

Haluçkamızın iç malzemeleri kıyma,soğan ve ince kıyılmış maydanoz iyice karıştırılır.Diğer tarafta hamur malzemeleri yoğrulur.Ne çok cıvık nede çok katı bir hamur olmamamsına dikkat edilir. Yoğurduğumuz hamur dörde bölünür.Her bir parça un serpilerek açılır.Küçük kareler halinde kesilir. (5x5 cm gibi) Ortasına hazırlanan iç malzemeden konulup,kenarlarına parmakla hafif bastırılarık kapatılıp üçgen şekli verilir.Hazırlanan haluçkalarımız birbirine yapışmaması için azcık un serptiğimiz tepsiye tek tek dizilir. Büyük bir tencerede bol su içine bir miktar tuz ve iki yemek kaşığı zeytinyağı katılır.Suyumuz kaynadıktan sonra haluçkalarımız tek tek seri bir şekilde kaynar suya atılır.Yaklaşık 3,5 dk pişirilir. Diğer tarafta 125 gr sana klasik eritilir.3 yemek kaşığı salça ilave edilip,karıştırılır.Tenceredeki haşlama suyundan 8 yemek kaşığı katılarak karıştırılır. Borcamımıza bir sıra haluçka üzerine sos,tekrar haluçka tekrar sos olarak dizilir ve sıcak servis yapılır.Yanında bol köpüklü ayranla afiyetle yenir.

© lezzetler.com tarif no:80432 • adı:Haluçka (Kastamanu) • gönderen:pomat • indirme tarihi:21.05.2024 - 17:58