



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

HALUÇKA (SAMSUN)

1 su bardağı un
1/2 su bardağı su
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
yarım demet maydanoz
3 su bardağı et veya tavuk suyu
1 tutam tuz
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 tutam karabiber

Un ile su birazda tuz bir kaptaki kek kıvamında karıştırılır bir kenarda bekletilir tencereye önce yağ koyulur ısınca salçalar eklenir arzu edilirse domates sosuda koyulabilir et suyu veya tavuk suyu eklenip kaynamaya bırakılır, kaynama başlayınca bir kenarda beklettiğimiz hamurumuzdan tatlı kaşığı yardımı ile küçük parçalar halinde içine dökmeye başlayalım kaşığı boşken arada çorbaya batıralım hamurumuz bitince pişmeye bırakalım 15 dakika sonra altını kapatıp ince kıyılmış maydanoz ve karabiber serpeлим.