



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HALUÇKA (SAMSUN)

1 bardak nohut  
1 adet tavuk budu  
Salça  
Yağ  
Tuz  
Hamuru için:  
5 bardak un  
2 yumurta  
2 tatlı kaşığı tuz  
1 buçuk bardak su

Nohutları akşamdan ıslatın.

Unu, suyu, yumurtayı ve tuzu bir kaptaki karıştırın ve yoğurun.

Sert bir hamur elde edin ve oklavayla çok ince olmayacak şekilde açın.

Yufkayı kenarları yarım santimetre genişliğinde karelere bölün. Hamurları yapışmaması için unlayın.

Bir tencerede nohut ve tavuğu haşlayın. Tuzunu ilave edin.

Haşlanan tavuğu bir kenara alın.

Nohutlar piştiği zaman yaptığınız hamurları da tencerenin içine ekleyin ve tavuğu tencerenin içine didikleyin.

Bir tavada yağ, tuz ve salçayı hafif kavurun.

Sosu çorbaya ekleyip, karıştırın.

Sıcak servis edebilirsiniz.

