



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HALUŞKA (SAMSUN)

<https://karadeniz.gov.tr>

Bir miktar un, suyla yoğrularak hamur haline getirilir. Bu hamurdan nohut büyüklüğünde parçalar alınır. Bunlar baş ve işaret parmak arasında yuvarlanarak yassı hale getirilir. Tüm hamur bu şekilde tanelenir. Bu hamur parçacıkları tencerede pişirilmiş et suyunun içine atılır ve pişene kadar kaynatılır. Pişmiş etler bir kenarda parçalara ayrılarak tekrar tencerenin içerisine aktarılır. Tavadan salça, acı biber ve tereyağından oluşan sosu hazırlanır. Yemeğin üzerine dökülerek yemek hazırlanmış olur. Haluşka parçaları kurutularak kış mevsimine saklanabileceği gibi anında yemek olarak da hazırlanabilir.

Not: Kavak ve Samsun'da da "küçük dikdörtgen şeklinde kesilen hamur, barbunya fasulye ve tavuk etiyle yapılan" ve içine acuk ekşisi katıldığında "ekşili çorba" denen bu yemek haluşka [halıçka] adlarıyla bilinip tüketilir. Bu adın kaynağı Slav dilleridir. Bir çeşit tatlı, peynir helvası olarak tanımlanan belmuş [belmiş], Bulgarca'da belmaz biçiminde kullanılmaktadır.