



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HALUÇKA (SAMSUN)

Katı şekilde yuğrulan hamur açılarak ince ince küçük dikdörtgen pirizması şeklinde kesilerek haşlanır. sudan alınır. Yine bir miktar hohut haşlanır. Haşlanan hamurun ve fasülyenin bir miktar suyunda hamur ve nohut pişirilir. Genellikle Vezirköprü ve Köylerimizde kaz kesilip pişirilirken haluçka çorbası kazın yağlı suyuyla pişirilir. Küçük parçalara ayrılmış tavuk eti veya kaz eti içine atılır. Baharat, biber, salça ayrı bir kaptta kavrulur üzerine ilave edilerek haluçka çorbası servise hazır hale getirilir. Zaman zaman acuk veya kiren ekşise haluçka çorbasına ilave edilerekte servis yapılabilir.

---

© lezzetler.com tarif no:38886 • adı:Haluçka (Samsun) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:06.04.2025 - 15:39