



## HALUJ (DÜZCE)

250 gram Abaza Peyniri  
Yarım kg buğday unu  
2 tatlı kaşığı fesleğen  
3 tatlı kaşığı tuz  
Yeteri miktar su

Yarım kilogram un, tuz ve yeter miktarda su bir kabın içerisinde yoğrulur. Bu şekilde kulak memesinden daha sert kıvamda bir hamur elde edilir. Elde edilen hamur, mantı yufkası inceliğinde oklava ile açılır. Açılan hamur, 5-6 cm çapında yuvarlak olacak şekilde kesilir. Bu aşamada, Abaza Peyniri ve fesleğen karıştırılarak bir harç elde edilir. Bu harçtan, kesilen yuvarlak hamurların içerisine - ortasına konur ve katlayıp kapatılır. Hazırlanan bu parçalar suda haşlanarak pişirilir. Ayrıntı birlikte sıcak olarak ikram edilir. Tercihe göre üzerine yağda kızdırılmış kırmızı toz biber veya sarımsaklı yoğurt gezdirilebilir.

