



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HALUJ (DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1,5 kg buğday unu  
½ kg Çerkez Peyniri  
2 su bardağı sıvı yağ  
½ bağ maydanoz  
1 yemek kaşığı tuz  
Yeteri miktar su

Bir buçuk kilogram un, tuz ve yeter miktarda ılık su bir kabın içerisinde yoğrulur ve 15 dakika kadar dinlendirilir. 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, Çerkez Peyniri ve maydanoz karıştırılarak bir harç elde edilir.

Bu harçtan, kesilen yuvarlak hamurların ortasına konur, katlayıp kapatılır ve kenarları tırtıklı bir aparat ile kesilir. Ardından yağda kızartılarak servis edilir.

