



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HALUJ (DÜZCE)

Yöremın Yemeđi Annemin Emeđi Projesi

1 Kg Patates  
Yarım Kilo Sođan  
1.5 Kilo Un  
100 Gr Salça

Hamur için, un, tuz, su ile hamur hazırlanır ve 45 dk boyunca dinlendirilmeye bırakılır.

İçi için, patatesler haşlanır haşlandıktan sonra kabuklar soyulur ve ezilir. Ardından doğranmış soğanlar salça ile kavrulur kavrulduktan sonra patates ile karıştırılıp tamamen iç içe geçmesi sağlanır.

Hamurumuz oklava ile açılır ardından su bardağı ile yuvarlak şekilde hamur bölünür içine iç yerleştirilir usulüne göre kapatılır.

Pişmesi için kaynar suda 10 dk haşlanır.

