



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HALUJ (DÜZCE)

<https://www.duzcetanim.com>

Hamur malzemeleri:

1 kg. un

2 adet yumurta

2 su bardağı süt

tuz

Haşlama Suyu İçin:

Bir yemek kaşığı sıvı yağ

150 gr. tereyağı

Mantı içi:

300 gr. Çerkez peyniri

Açıbra otu

Hazırlanışı:

Hamur malzemesi karıştırılarak yoğurup, üzerine nemli bez örterek yaklaşık 30 dakika dinlenmeye bırakıyoruz.

Dinlendirilen hamurlardan orta boy bezeler yaptıktan sonra, her bezeyi oklava ile tek tek açıyoruz. Hamurlar mantının aynı büyüklükte olması için, bir bardak yardımıyla daire şeklinde parçalara dönüştürülüyor.

Hamurların içine, önceden hazırlanan mantı içini koyduktan sonra, hızla ve sıkıca kapatıp,

içinde tuz, ve biraz da sıvı yağ bulunan kaynamış suya attığımız mantıları yaklaşık 15 dakika kadar pişmesini bekliyoruz. Pişen mantıyı süzerek servis tabağına koyduktan sonra, üzerine eritilmiş yağ gezdirerek servise hazır hale getiriyoruz.

Mantı içi, temin edilebilen malzemeye göre de değişiklik gösterebiliyor. Siz de patatesli, kıymalı, ısırgan otlu, ya da tavuklu yapabilirsiniz.