



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HALUJ (DÜZCE)

2-3 litre su

Tuz

Hamur için;

500 gr un

2 tatlı kaşığı tuz

Ilık su

İç malzemesi;

1 adet kuru soğan

½ çay bardağı zeytinyağı

1 yemek kaşığı pul biber

½ kg patates, haşlanmış ve püre haline getirilmiş

Sos malzemesi;

3 yemek kaşığı tereyağı

3 tatlı kaşığı pul biber

Yoğurt

500 gr unu ve 1,5 tatlı kaşığı tuzu karıştırın. Ilık suyu azar azar ekleyerek poğaçaya hamurundan biraz daha sert (manti hamuruna yakın) bir hamur yapın. Hamuru 3 bezeğe ayırın ve bezelerin üzerine nemli bez örterek 10 dakika dinlendirin. 1 baş kuru soğanı yemeklik doğrayın, tavaya alıp yarım çay bardağı zeytinyağında soğanları öldürün. 1 yemek kaşığı pul biberi ekleyip karıştırın. Püre haline getirilmiş patateslerle pul biberli soğanları karıştırın. Dinlendirilmiş hamur bezelerinin her birini 2 mm kalınlığında (mantıdan biraz daha kalın) 40 cm çapında açın. Bunlardan daireler kesin. Dairelerin içine 1 tatlı kaşığı patatesli içten koyun. İki ucunu birleştirip sıkı sıkı bastırarak kapatın. Halujları kağıt havlu serilmiş bir tepsiye birbirlerine değmeyecek şekilde dizin. Derince bir tencereye 2-3 litre su koyarak kaynatın. Su kaynayıncaya bir tatlı kaşığı tuz atın. Her bezeden çıkan halujları ara sıra tahta kaşıkla karıştırarak tek seferde haşlayın. (tencerenin ağzını kapatmayın.) pişen halujları kevgirle sudan alın. Sos için tereyağını eritip pul biberle karıştırın. Pişen halujların üzerine servis tabağına aldıktan sonra yoğurt dökün, yağ ve pul biber karışımını ekleyin.

