



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HALUJ

Mazda Lezzete Götüren Marka
Mehmet Yaşin

1 yumurta
5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
Ilık su
İç harcı için:
1 yemek kaşığı
kırmızı pul biber
Ufalanmış beyaz peynir
Sos için:
45 gr tereyağı
3 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Sarımsaklı yoğurt

Unu ve 1 tatlı kaşığı tuzu hamur yoğurma kabında karıştırın. Ilık suyu yavaşça ekleyerek poğaçha hamurundan biraz daha sert (mantı hamuruna yakın) bir hamur yoğurun. Hamuru bezelere ayırın ve bezelerin üzerine nemli bez örterek 10 dakika dinlendirin. Rendelenmiş peynirle pul biberi karıştırın. Hamur bezelerinin her birini 2 mm kalınlığında (mantıdan biraz daha kalın) açın. Bir kavanoz kapağı büyüklüğünde yuvarlaklar kesin. Yuvarlakların üzerine birer tatlı kaşığı peynirli içten paylaşın. Çiğ börek kapatır gibi kenarlarında küçük katlar yaparak kapatın. Halujları bir tepsiye birbirlerine değmeyecek şekilde dizin. Büyük bir tencereye 2-3 litre su koyarak kaynatın. Su kaynayınca bir tatlı kaşığı tuz ekleyin. Halujları kaynar suya ekleyip haşlayın. Kevgirle sudan çıkarıp suyunu süzün. Sos için tereyağını eritip pul biberle karıştırın. Halujları servis tabağına alıp üzerine biberli yağ gezdirin. Yanında sarımsaklı yoğurtla birlikte servis yapın.

