



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

HALUJ

1 kilogram patates
1 kilogram kuru soğan
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
2 kilogram un
1 baş sarımsak
2 su bardağı sıvı yağ
1 tutam reyhan
Tuz
Karabiber
Toz biber
Pul biber

Patatesleri haşlayıp soyun ve ezerek püre haline getirin.
Soğanı yemeklik doğrayıp sıvı yağda kavurun.
Soğanı ocaktan alıp içine patates püresini ilave edin.
Tuz, reyhan ve diğer baharatlarla harmanlayıp ılınması için kenara alın.
Hamuru için un, tuz ve suyu derin bir kasede karıştırıp çok yumuşak olmayan bir hamur elde edin.
Hamuru dört bezeye ayırıp 5 dakika kadar dinlendirdikten sonra unladığınız tezgahta açın.
Hamurları bir bardak ya da kalıpla yuvarlak kesin.
Ortasına patatesli harçtan koyduğunuz hamurları mümkünse saç örgüsü gibi katlayın.
Tüm hamuru bu şekilde hazırladıktan sonra büyük bir tencerede kaynatmış tuzlu suda haşlayın.
Diğer yanda sarımsağı dövüp kızdığınız sıvı yağda kavurun.
İçine kırmızı toz biber eklediğiniz tereyağını tabaklara aldığınız halujaların üzerine gezdirip servis edin.

