



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HALUJ

Hamur için:

1 kg un

2 adet yumurta

2 su bardağı süt

Tuz

İçi için:

300 gr Çerkeş peyniri (ya da sepet peyniri)

Açıbra otu (yabani kekik)

Haşlama suyu için:

Bir yemek kaşığı sıvı yağ

Üzeri için:

150 gr tereyağı

Hamur malzemesi karıştırılarak iyice yoğrulur. Üzerine nemli bez örtülerek 30 dk. dinlenmeye bırakılır. Hamurun katı olmasına dikkat edilir. Halujun içine konacak peynir ayrı bir yerde rendelenir, açıbrayla iyice karıştırılır. Kenara konur. Dinlendirilen hamurdan orta boy bezeler yapılır. Her bir beze oklava ile tek tek bıçak sırtından kalınca açılır. Hamurdan istenilen büyüklükte (1 bardak veya kapak kalıp olarak kullanılır) yuvarlaklar kesilir. Kesilen hamurların içine önceden hazırlanan peynir karışımı konarak kurumaması için bekletmeden sıkıca kapatılır. Geniş bir tencereye su, tuz ve biraz sıvı yağ (hamurların yapışmaması için) konur. Su kaynıyınca hazırlanan hamurlar tencereye atılır. Kapak kapatılmadan ara sıra oklavayla karıştırarak hamurlar beyazlaşıp suyun üstüne çıkıncaya kadar (takiben 10-15 dakika) pişirilir. Delikli bir kepçeyle servis tabağına alınır, üzerine eritilmiş tereyağı eritilerek gezdirilir.

Not: Araştırmacı Jabagi Baj, Haluzz-Haluj pasta gibi ekmek niyetiyle sofraya konduğu için yoğurt, kaymaklı süt, tereyağı, bal veya tiritile yenir. Halujun bir de patatesli cinsi yapılacaksa patates soyulduktan sonra su içinde kaynatılarak güzelce pişirilir. İçine biraz kırmızı biber, tereyağı, tuz konur ve evvelce hazırlanmış olan açılmış dört köşeli yufka içine konur, yufkanın bir yarım daire şeklinde yapıştırılmasını müteakip biraz durduktan sonra kaynar suyun içine atılır ve kaynatılır. Sıcacı sıcaklığına yenir diyor. Çerkezler yaşadıkları bölgelerde rahatça temin edebildikleri malzemeye göre, halujiun içini de farklı hazırlamışlar, örneğin patatesli, kıymalı, ısırgan otlu gibi.



Fotoğraf "pamuk bilek" tarafından gönderildi. 30.10.2020

