



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HALUŞKA (SEYDİLER KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

1 kg. Un
1 Çay Kaşığı Tuz
400 gr. Su
1 Adet Yumurta
250 gr. Tereyağı
1/2 kg. Az tuzlu kesik çökelek (Caba altı)

Bir tekne de, un, su, tuz ve yumurta karıştırılır ve kulak memesinden biraz daha sert kıvamda hamur elde edilir. Elde edilen hamur grefurt büyüklüğünde 2 pözüye bölünür. Yaslağaç (oklavayla) ile 1 cm kalınlığında inceltir ve 1 metre çapında açılır. Sonrasında 6x6 cm kare şeklinde kesilir ve isteğe göre üçgen şekilde de katlanabilir. Hamurlar kaynayan suya konur ve 1 çay kaşığı tuz eklenir. 15-20 dakika kadar pişer. Piştikten sonra soğuk su ile şoklanır. Hamur şoklandıktan sonra süzgece boşaltılır. Oradan da ayrı bir tavada kızdırılan tereyağına hamurlar atılır, kısa bir süre kızartılır. Sonrasında tek tek tepsiye dizilir ve üzerine kesik (çökelek) dökülür. 3 sıra üst üste konur. En üstüne de kızartılan tereyağı gezdirilir.

Not: Türk insanının kültüründe yemekler genellikle yer sofrasında yenilir idi. Günümüz Türkiye'sinde kırsal alanlarda halen süren bu gelenek Kastamonu'da da büyük ölçüde korunmaktadır. Haluşka hazırlandıktan sonra sofranın ortasına genişçe bir tepside servis edilir ve herkes ortadan tabağına dilediği kadar alabilir. İçerisine mantı gibi kıyma et de pişirilip konabilir. Bunun adına da "Suda Mantı" denir. Üzerine tereyağı dökülür. Bu yemeğe Kastamonu'nun sahil kesiminde "Kulaklı Mantı" ya da "Peruri" denir.

