



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HALUVPAÇ (DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg buğday unu
1 adet yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 yemek kaşığı tuz
Yeteri miktar su

Derin bir kabin içerisinde un, kabartma tozu, yumurta ve tuz, ılık su ilave edilerek yoğrulur.

Hazırlanan hamurun üzerine nemli bir bez örtülerek bir saat kadar dinlenmeye bırakılır.

Dinlenen hamur oklava yardımı ile açılır ve rulo haline getirildikten sonra oklava çıkarılır.

Tavaya alınmadan önce hamurun üstü yağlanır ve yağlanan yüzey alta gelecek şekilde sarmal olarak tavaya yerleştirilir.

Her iki tarafı da kızarıncaya kadar ters düz edilir.

