



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HOLUŞKA (ANTALYA)

Hamuru için:

4 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

Aldığı kadar su

Harcı için:

250 gram kıyma

2 adet kuru soğan

1 kahve fincanı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

Servisi için:

3 yemek kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

2 su bardağı yoğurt

2 diş sarımsak

1 tatlı kaşığı tuz

Unu yoğurma kabına alın ve ortasını havuz gibi açın.

Tuzu ve azar azar suyu ekleyerek yoğurmaya başlayın.

Sert bir hamur elde edene kadar yoğurduktan sonra nemli bir bezin altında 20 dakika bekletin.

Bu esnada iç harcı için soğanları rendeleyip kıyma, tuz ve karabiberle karıştırın.

Hamurdan nohut büyüklüğünde parçalar koparıp parmaklarınızın arasında açarak 3-4 santimetre çapında bir yuvarlak haline getirin.

Hamurun ortasına kıymalı harçtan koyup D şeklinde kapatın.

Tencerede suyu kaynatıp içine biraz tuz ilave edin.

Kapattığınız hamurları kaynar suda haşlayıp fazla yumuşamadan sudan alıp tabaklara aktarın.

Sarımsağı ezip yoğurtla karıştırın.

Tereyağını kızdırıp kırmızı biberi yağda kavurun.

Holuşkaların üzerine önce sarımsaklı yoğurdu ardından kırmızı biberli yağı gezdirin.

Sıcak sıcak servis edin.



