



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HULİYA (TRABZON)

1 kg kalın karalahana
5-6 dilim Trabzon ekmeđi
4 diş sarımsak
3 çorba kaşığı salça
1 su bardađı su
1 tatlı kaşığı tuz

Karalahanalar yıkanır, bir tencereye aktarılır. Üzerine az su eklenir ve yumuşayana kadar haşlanır. Ekmekler küp küp kesilir. Yağlanmış küçük tepsiye yerleştirilir. Tereyağı eritilir. Üzerine kıyılmış sarımsak, su ve tuz eklenir, bir taşım daha pişirilir. Bu karışımın yarısı ekmeklerin üzerine gezdirilir. Haşlanmış ve suyu süzölmüş karalahanalar ekmeğin üzerine serilir. Kalan tereyağlı su karalahanaların üzerine gezdirilir. 180 derece fırında kısa süre ısıtılır.