



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ HALUJ (SAMSUN)

Samsun Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Buğday unu 3 Su bardağı

Su 2,5 Su bardağı

Çerkez peyniri 250 Gr.

Tuz

Sıvı yağ

Un, su ve tuz karıştırılıp hamur haline getirilir. Kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulur. Peynir ufalanır ve içine isteğe bağılı olarak maydanoz konur. Hamur istenen büyüklükte kesilir, yuvarlak bir biçimde açılır. İçine peynir konulup kapatılır (yarım ay şeklinde). Daha sonra kızgın yağda kızartılır. Sıcak olarak servis yapılır.

