



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUDA PATATESLİ HALUJ (DÜZCE)

- 1 kg haşlanmış patates
- 4-5 adet büyük boy soğan
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 kg un
- 1 baş sarımsak
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 2 kg yoğurt
- 1 tutam reyhan
- Tuz
- Karabiber
- Kırmızı toz biber
- Pul biber
- 100 g tereyağı

Öncelikle iç malzememizi hazırlayalım. Soğanlar yemeklik doğranır, sıvı yağda kavrulur. Ardından reyhan, tuz ve istenilen baharatlar eklenip haşlanmış ezilmiş patatesler ile karıştırılıp hazır hâle getirilir.

Büyük bir kaba yeteri miktarda un, tuz ve su konarak kulak memesinden biraz daha kalın bir hamur elde edilir. 4 beze hamur yuvarlanarak 5 dk. dinlenmeye bırakılır. Çok ince olmayacak şekilde açılır ve su bardağı yardımıyla kesilir. Kesilen hamura 2 çay harçtan konup örtülür.

Bütün hamurlar büyük derin bir tencereye su koyulup kaynatılır. Az sıvı yağ ve tuz eklenir. Hamurlar tek tek atılır, 10-15 dk. kadar pişirilir.

Patlamaması için çok pişirmemeye ve süzmemeye kevgirle almaya özen gösterilir.

Bu arada bir tavaya sıvı yağ eklenip rendelenmiş Sarımsaklar konup kavrulur, toz biber eklenerek renklendirilir. Tepsiye kevgirle alınmış pişen hamurların üzerine sarımsaklı yağ ilave edilir. İsteğe göre üzerine yoğurt dökülerek servis edilir.

