

## HALUJA (ÇERKES MANTISI)

Ayten ÇETİN<sup>1</sup>

### HALUZ (HALUJ)

"Kafkasya'da "Üçken şeklinde yağda kızartılmış peynirli puf böreğine haluz derler. Bir de ince açılmış hamurun içine peynir ve soğan koyduktan sonra yumurta büyüklüğünde veya biraz daha büyük boyda yuvarlak hale getirip suda pişirirler ki buna da psihaluj derler. Su böreği gibidir. Bu börek pek muteber olmadığından ağır misafirlere ikram edilmez. Bazen de suda kaynatıldıktan sonra ve meselâ ertesi gün yenmek istenirse kızartıp da yerler. Haluz sofraya bir sahan içinde olarak konduğu gibi bazen de öylece konur. Koparıp dağıtmamak için el ile tutularak ısırılıp yenir. Haluzz-Haluj pasta gibi ekmek makamında safraya konduğu için yoğurt, kaymaklı süt, tereyağı, bal veya tiritle yenir. Ekseriya hediye olarak akraba ve ahabplar arasında hediye olarak götürülür. Halujun bir de patatesli cinsi vardır ki bu da şu şekilde yapılır. Patates soyulduktan sonra su içinde kaynatılarak güzelce pişirilir. İçine biraz kırmızı biber, tereyağı, tuz konur ve evvelce hazırlanmış olan açılmış dört köşeli yufka içine konur, yufkanın bir yarım daire şeklinde yapıştırılmasını müteakip biraz durduktan sonra kaynar suyun içine atılır ve kaynatılır. Sıcağı sıcağına yenir."<sup>2</sup>

Önder Şenyapılı'ya göre: "Haluj, bir çerkez yemeği, bu yemek hemen hemen tüm çerkez topluluklarında farklı adlarla da olsa (mantaz, psihalve, vb.) pişirilmekte. Aynı yemek Anadolu'nun bazı bölgelerinde 'hinkal' adıyla da geçiyor. Ama asıl ilginç olan; Polonya'da da aynı haluj'a benzeyen 'pierogi' isimli bir yemeğin bulunması" "çerkezler bu yemeğe psi haluve diyor." Abzekler bu yemeğe matez , kabardeyler psihaluj, osetler kabın, kumuklar ise kurze derler. Kumuklar ayrıca bu yemeğin etlisini (turşu suyu ile de) yaparlar. Düzce, Adapazarı, Balıkesir yöresi çerkesleri bu yemeğin (Çerkeş) peynirlisini de yaparlar. Yemeğin en güzel sunumu sıcak sıcak ve yanında isteğe göre sarmısaklı veya sade yoğurt ilave edilmesi, üzerine de pul biberli hafif tereyağı eklenmesi ile olur. Belçika'daki çerkesler haftada en az bir kez bu yemeği afiyet ile yerler." "Bu yemeğin Çeçen ismi de kurzunuş'tur." "kaberdeyler bu yemeğe biz psi halive diyorlar."<sup>3</sup>

---

<sup>1</sup> AYTEN USTA GURME ESKİŞEHİR

<sup>2</sup> Önder Şenyapılı, Damakta Kalan Tatların Akılda Kalan Adları, ODTÜ Yayıncılık, 2. baskı, Ankara, 2010, 190.

<sup>3</sup> Önder Şenyapılı, a. g. e., s. 191.

## HALUŐKA/HALIŐKA/HALUŐKA

Mengen y6resinde hamurdan yapılan ve içi boŐ hazırlanan ve bir çeŐit mantı olarak tanımlanabilecek olan yemek halıŐka (ene çarpan) adıyla anılmaktadır. "HaluŐka'nın bir adı da, 'HaluŐka'. TDK'nın S6z Derleme Dergisi, Cilt II'ye g6re, Kastamonu'da HaluŐka, Safranbolu/Zonguldak'ta HaluŐka, 'tatar b6reği' demek."<sup>4</sup>

**Eskişehir y6resi Çerkez mutfaĐında Haluzz (Haluje):** Peynir, soğan, un, su, tuz.

Un, su, tuz karıŐımından elde edilen hamur, ince açılır. Yuvarlak biçimde kesilir. İlerine peynir ve soğan konur ve yumurta b6y6kl6Đünde yuvarlanıp, suda pişirilir. Bazen, ertesini g6n yenmesi için suda kaynatılmıŐ hamurlar kızartılır. Elle tutulup ısınılarak yenir. Yoğurt, kaymaklı s6t, tereyağ, bal ve tiritile yenir.

Patates, su, Őibji (kırmızı biber), tereyağ, tuz, un.

Patates soyulduktan sonra su içinde kaynatılıp, pişirilir. İçine Őibji, tereyağ, tuz konur. 6te yanda un, su ve tuzdan hazırlanmış olan hamur k66k, incecik yufka olarak açılır. Sonra daireler Şeklinde kesilir ve içine hazırlanan i yerleŐtirilir. Yarım daire Şeklinde kapatılır. Biraz bekletildikten sonra kaynar suda kaynatılır. (Buna Kabartaylarda Hampal denir)<sup>5</sup>

---

<sup>4</sup> 6nder Şenyapılı,a. g. e., s. 191. J6lide Erg6der, "Safranbolu 6rekleri ve tatlıları", *H6rriyetim*, 3 Aralık 2005.

<sup>5</sup> Nesrin Baraz, Eskişehir halk Bilimsel deĐerleri, Cilt 2, Anadolu 6niversitesi, Eskişehir, 2000, s. 108.