



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ABAZA SALÇASI (DÜZCE)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Etlı kırmızı biber
Sıvı yağ
Tuz

Biber ortadan ikiye bölünür ve çekirdekleri çıkarılır. İyice yıkadıktan sonra kurumaya bırakılır. Sonra file içine konup kaynar suda haşlanır. Haşlandıktan sonra fırında kurutulup kıyma makinesinden yada robottan geçirilir. Kabuksuz gelinceye kadar iyice ezilip fırın tepsisine konulur. Sıvı yağ ile tuz karıştırılıp krema kıvamında oluncaya kadar fırınlanır. (İyice suyunun çekmesi gerekir) Bir gün bekletildikten sonra kavanozlara konulur üzerine yağ gezdirilip kapağı sıkıca kapatılır.

Not: Küflenmemesi için mutlaka üzerine yağ gezdirilir. Bu salça Abaza kültüründe hem acuka, hem yemeklerde sos olarak kullanılır.

