



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACIKA (DÜZCE)

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

1 kg etli kırmızı biber
10 diş sarımsak
2 çorba kaşığı kişniş
2 çorba kaşığı reyhan
7 çorba kaşığı tuz

İlk olarak etli kırmızı biberler yıkanır ve bir tencerede haşlanır. Haşlanan biberlerin üzerine ağırlık konularak suyunun süzdürülmesi sağlanır. Daha sonra süzdürülen biberlerin içine sarımsaklar da eklenerek çekme makinesi yardımıyla çektilir ve bu şekilde kırmızı biber salçası elde edilir. Elde edilen salçanın içine tuz, kişniş ve reyhan da ilave edilerek hazır hale getirilir.

Not: Yemekli acıka, yemeklerde hem tuz, hem de salça olarak kullanılır.

