



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACIKA (DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

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: Abhaz ulusal baharatları ile hazırlanan ve antik-eski yöntemlerle yapılan acıkanın sırları, eşsiz kokulu ve mayhoş baharatlarla birlikte acı veya tatlı biberlerin taşın üzerine koyulup öğütülerek yapılmasıdır. Acıka yapımında biber, tuz, sarımsak ve çeşitli baharatlar kullanılır. Ahaeg ve Apıhnıga adı verilen acıka yapımında kullanılan taşlar ve doğada, özellikle dere yataklarında bulunan düzgün, küçük kaya parçaları, öğütme işi yapabilecek boyutlardaki taşlar da mutfak araç-gereçleri olarak kullanılırdı. Ahhaeg olarak adlandırılan sathı düz kare veya dikdörtgen şeklindeki taşın üzerine yeteri kadar (taşın üzerini saracak kadar) suda haşlanmış acı veya tatlı biberler tohumlarından ayıklanarak koyulur. Apıhnıga denilen doğal, yuvarlak, sathı düz taşla, biberler ezilerek öğütülür ve öğütülen biberlerin içine sarımsak, tuz ve tüm baharat malzemeleri katılarak salçaya benzer kıvama gelinceye kadar bu işleme devam edilir ve bu şekilde acıka hazırlanmış olur. Eski usul acıka yapımında çok fazla efor sarf edilmektedir.

