



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ACIKA (DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

5 kg tatlı salçalık biber
250 g iç ceviz
100 g kavrulmuş iç fındık
150 ml ayçiçek yağı
50 g tereyağı
35 g sarımsak
35 g kişniş (koni)
6 g kimyon
6 g tatlı toz biber
6 g pul biber
6 g kekik
3,5 g fesleğen (reyhan)
3,5 g cıbrısa (azıbra)
4 g tuz

Salçalık kırmızı tatlı kapyalı biberler yıkanıp temizlendikten sonra, kesilip içindeki çekirdekler ayıklanır.

Sonra biberler kazanlara koyularak kaynatılır.

File çuvallara konularak biberler süzülür.

Süzülen biberler salça (kıyma) makinesinde çekilir.

Salça haline getirilen biber yaklaşık 1 kg kalmaktadır.

Makinede çekilen biberler kazanlara tekrar konulduktan sonra ayçiçek yağı ilave edilerek 20-30 dakika suyu uçana kadar kaynatılır.

Kaynama işleminden sonra tereyağı eklenir. Daha sonra ceviz içi, kavrulmuş fındık, sarımsak, kişniş, kimyon, tatlı toz biber, pul biber, kekik, fesleğen, cıbrısa ve tuz yukarıdaki miktarlarda ilave edilip karıştırılarak acıka hazır hale getirilir.

Not: Düzce Acıkası yöre ile özdeşleşen, uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşmış bir iştah açıcıdır türüdür. Malzeme seçiminden üretimine ve baharat oranına kadar titiz çalışmalar gerektiren Düzce Acıkasının tercih edilmesinde yörenin tatlarını içermesi büyük rol oynamakta olup üretiminde Düzce'de üretilen doğal tereyağı ve fındığın kullanılması Düzce Acıkasının diğerlerinden ayırt edilmesini sağlamaktadır. Düzce acıkasında salça olarak sadece etli kapyalı kırmızı biberlerden yapılan salçalar kullanılmaktadır. Düzce Acıkasını diğerlerinden ayıran bir diğer özellik de hazır salça kullanılması yerine biberlerin Düzce Acıkası üreticileri tarafından salça haline getirilmesidir. Düzce İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü tarafından tescil başvurusu yapılmış, 28.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.



© lezzetler.com tarif no:162799 • adı:Acıka (Düzce) • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:03.04.2025 - 03:47