



## CEVİZLİ ACUKA

- 7 yemek kaşığı biber salçası
- 5 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 avuç ceviz
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 dilim ekmek içi

Sarımsakları havanda dövelim. Margarini döktüğümüz tavaya salçayı ilave edelim. Kısık ateşte 5-10 dakika kavuralım. Kavurduğumuz salçanın içine baharatları ve dövülmüş sarımsakları ekleyerek birkaç dakika daha kavurup ocaktan alalım. Ocaktan aldığımız karışımın içine dövülmüş cevizi ve ekmek içini ilave ederek karıştıralım. Hazır olan acukayı soğuduktan sonra servis yapabiliriz.

