



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACUKA

5 yemek kaşığı domates
Biber salçası (antep salçası)
3 diş sarımsak
1 su bardağı dövülmüş ceviz
Yarım su bardağı ufalanmış ekmek içi
Karabiber,
Kırmızı biber,
Kimyon,
Tuz
İsteğe göre kuru fesleğen ve kekik
1/4 su bardağı zeytinyağı, yada 2 yemek kaşığı tereyağı

Öncelikle sarımsakları havanda iyice dövün. Sıvıyağı tavaya alın ve salçayı ekleyerek, orta ateşte salça ezilip kokusunu verene kadar, yaklaşık 5 dakika kavurun. Kavrulmuş salçanın içine baharatları ekleyerek, 1 dakika daha kavurun, sonra dövülmüş sarımsakları ekleyerek, 1 dakika daha kavurun ve ocaktan alın. Ocaktan aldığınız karışımın içine dövülmüş cevizi ve ekmek içini ilave ederek, karıştırarak soğutun. Hazırladığınız acıkayı buzdolabında dinlendirdikten sonra, ceviz taneleri ile süsleyerek servis yapın.

