



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACUKA

2 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı dövülmüş ceviz içi
2 yemek kaşığı bayat ekmeğ içi
4 diş rendelenmiş sarımsak
1,5 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı susam
Yarım çay kaşığı karabiber

Sıvı yağı tavaya almakla başlayın.

Sırayla salçaları ekleyin ve güzelce kavurun.

Daha sonra bütün sarımsak, kimyon, pul biber, kekik, susam, karabiber, ceviz içleri ve ekmeğ içini tavaya ekleyin.

Salçanın kokusu gidene kadar, bütün malzemeleri kısık ateşte kavurun.

Kavurma işlemini 7-8 dakika sürdürmeniz yeterli olacaktır.

Acuka sosunuz hazır, hemen servis edebilirsiniz.

