



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACUKA

- 5 yemek kaşığı tatlı biber salçası
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı iri çekilmiş ceviz
- 3 yemek kaşığı galeta unu
- 5 diş sarımsak
- 2 tatlı kaşığı pulbiber
- 1 çay kaşığı kekik,nane,fesleğen, susam ve istediğiniz tüm baharatlar
- Salçanın tuzu az ise tuz

Zeytinyağını tavada kızdırın. Ardından sarımsakları rendeleyin ve tavada kavurun. Üzerine salçayı ilave edin. Karıştırdıktan sonra üzerine tüm malzemeleri ekleyin ve karıştırın. Baharatların karışımıyla bütünleşmesi önemli. Soğuduktan sonra cam kavanoza veya saklama kutusuna alın. Üzerine bir yemek kaşığı zeytinyağı gezdirin. Buzdolabında bir gün beklettikten sonra acukanız (aciko) kahvaltıya hazır.

