



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACUKA

- 4 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı biber salçası
- 5 diş sarımsak
- ¼ su bardak bayat ekmek içi (ince çekilmiş)
- ½ su bardağı ceviz içi
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kimyon
- Yarım tatlı kaşığı pul biber
- Yarım tatlı kaşığı kekik
- Yarım tatlı kaşığı susam
- Yarım çay kaşığı tane karabiber
- Yarım çay kaşığı tuz
- Yarım çay kaşığı yenibahar

Zeytinyağını küçük bir tavda kızdırın. Sarımsakları rendeleyin. Biber ve domates salçasını ekleyip kısık ateşte, kokusu çıkana kadar kavurun. İnce çekilmiş ceviz içini katıp yağının çıkmasını bekleyin. Ardından tüm baharatları sırayla içerisine ekleyin. Rendelenmiş sarımsakları 1 dakika kadar karıştırdıktan sonra ocaktan indirelim. Soğuması için bir kenarda bekletin. İnce çekilmiş bayat ekmek içiyle kıvamını ayarladığınız kahvaltılık sosu cam şişelere koyun. Üzerine zeytinyağı gezdirip kapağını kapatıp buzdolabında muhafaza edin. Ekmek dilimlerinin üzerine sürüp yiyin.

