



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
- 1/4 su bardağı bayat ekmek içi (ince çekilmiş)
- 1/2 su bardağı ceviz içi (ince çekilmiş)
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1/2 tatlı kaşığı pul biber
- 1/2 tatlı kaşığı kekik
- 1/2 tatlı kaşığı susam
- 1/2 çay kaşığı karabiber

Zeytinyağını Arçelik Ankastre Ocak'ın küçük bir tavada kızdırın. Kabuğunu soyduğunuz sarımsakları rendeleyin. Domates ve biber salçalarını ekleyip kısık ateşte, kokusu çıkana kadar kavurun.

İnce çekilmiş ceviz içini de ekleyip yağının çıkması için karıştırın.

Ardından; susam, kimyon, pul biber, taze çekilmiş tane karabiber, kekik ve rendelenmiş sarımsakları ekleyip 1 dakika kadar karıştırdıktan sonra salça karışımını ocaktan alın. Soğuması için bir kenarda bekletin.

İnce çekilmiş bayat ekmek içiyle kıvamını ayarladığınız kahvaltılık sosu önceden sterilize edilmiş cam kapaklı bir kavanoza alın. Üzerine zeytinyağı gezdirip kapağı kapalı kavanozda Arçelik No Frost Buzdolabı'nda muhafaza edin.

Hazırladığınız bol baharatlı kahvaltılık sosu, ekmek dilimleri üzerine sürüp sevdiklerinizle paylaşın.

