



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACUKA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 2 su bardağı ceviz içi
- 3 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı biber salçası
- 5 diş sarımsak
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay bardağı su (isteğe bağlı, kıvamı açmak için)

Ceviz içini mutfak robotunda ince çekin veya bıçakla doğrayın. Çok ince olmaması daha iyi bir kıvam sağlar. Geniş bir kaseye domates salçası, biber salçası ve zeytinyağını alın. İyice karıştırarak birbirine yedirin. İnce çekilmiş ceviz içini ekleyin ve karıştırın. Sarımsakları rendeleyin veya çok ince doğrayarak karışıma ekleyin. Kimyon, pul biber, kırmızı toz biber, kekik ve tuzu ekleyerek karıştırın. Karışım çok yoğun gelirse, 1 çay bardağı suyu yavaş yavaş ekleyerek istediğiniz kıvama getirin. Homojen bir karışım elde edene kadar karıştırın. Hazırladığınız acukayı temiz bir kavanoza doldurun. Buzdolabında saklayarak, kahvaltılarda veya meze olarak servis edebilirsiniz.

