



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHULÇAPA (DÜZCE)

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

- 2 kg karalahana
- 1 kg iç ceviz
- 3 yemek kaşığı yemeklik acıka
- 3 diş sarımsak
- 1 adet limon
- 1 kase yoğurt
- 1 dilim abısta (Mısır unundan yapılan katık)
- 1 demet taze soğan
- 1 demet kişniş

2 kilo karalahana bir tencerede haşlanır. Haşlama işleminden sonra karalahanalar ince ince doğranır. İçine bir kilogram çekilmiş iç ceviz ve abısta karışımı acıka ilave edilir. Daha sonra bir kase yoğurt ve limon suyu eklenerek iyice yoğrulur. Üzerine ince doğranmış taze soğan ve kişniş ilave edilerek servise hazır hale getirilir.

