



LUQU KANKEYİ (DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 bağ karalahana
1 kâse barbunya
1 çorba kâsesi mısır unu
½ çay bardağı sıvı yağ
Yeteri miktar iç yağ
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri miktar su

Karalahanalar ayıklanır, yıkanır, kaynayan suda haşlanır ve süzülür.
Haşlanan karalahana bir tencereye konulur. İçine daha önceden haşlanan bir kâse barbunya, sıvı yağ, bir parça iç yağ, biber salçası, kırmızı toz biber, tuz, isteğe bağlı olarak pul biber ve yeteri miktar su ilave edilir. Malzemeler ezilecek kıvama gelene kadar haşlanır.
Daha sonra ocaktan alınır ve bir kâse mısır unu eklenerek tüm malzemeler ezilir ve tekrar ocağa alınır. Ardından 10 dakika kadar daha kaynatılır.
Üstüne tereyağında kızdırılmış kırmızı toz biber dökülerek servis edilir.

