

Dukuz

Malzemeler

1 kg kirmizi kapyra

2 cay kasigi tuz

1 cay bardagi zeytinyag

Uzeri icin;

Dovulmus ceviz

Yapilisi

Kirmizi kapyalari guzelce yikayarak, mutfak robotunda cekiyoruz. Cekilen kapyalari bir tencereye koyarak, yaklasik 10-15 dakika pisiriyoruz. Daha sonra tuzu ve zeytinyaginin yarisini ekleyerek, 10 dakika daha kisik ateste kaynamaya birakiyoruz. Ocagi kapattigimizda, kalan zeytinyagini da ekleyerek karistiriyoruz.

Dukuzu, sicakken kavanoza koyarak, kapagini kapatip vakumlanmasi icin ters ceviriyoruz.

Sogudugunda buzdolabina kaldirarak, uzun sure muhafaza edebilirsiniz.

Servis ederken, icine mutlaka dovulmus ceviz ekliyoruz.