BİBER KURUTMA (ŞANLIURFA)

Biberlerin başları kesilir. Başları aşağı gelecek şekilde, alt kısımlarından iğneyle ipe geçirilerek ipe dizilir. kesinlikle yıkanmaz. Biberler birbirine değdirilmez. Biber patlıcana göre daha geç kurur, ama çok lezzetli olur.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 11.10.2020

© lezzetler.com tarif no:67309 • adı:Biber Kurutma (Şanlıurfa) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:00