BİBER SALÇASI (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Biber salçasının yapımı domates salçasından farklıdır. Biberler yıkanarak sap ve çekirdekleri temizlenip iri parçalar halinde doğranarak, 5 veya 10 dakika kadar kaynatılır. Kaynamış olan biberin suyu süzüldükten sonra soğumadan normal bir leğen üzerindeki kevgirden geçirilerek kabuklarından ayrılır. İçerisine tuz ilave edilerek karıştırılır. Tepsi veya sinilere dökülerek üzeri tül veya tülbentle örtülüp güneşte koyulaşıncaya kadar bekletilir. Cam kavanozlara doldurulup üzerinin barlaşmaması için zeytinyağıyla yağlanarak kapağı kapatılır ve serin bir yerde muhafaza edilir.



© lezzetler.com tarif no:105446 • adı:Biber Salçası (Isparta) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:46