BİBER SALÇASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Salçalık biberlerin etli ve olgun (ama ezik olmamalıdır) olanları seçilir.
Bol suda yıkandıktan sonra sap kısımları kesilerek alınır. Gövdesi ortadan ikiye kesilir ve çekirdekleri ayıklanır. Legenlere alınarak bir gün kadar bekletilir. Bu bekleme sonucu hem suyu biraz uzaklasmıs, hem de biraz yumusamış olur. Yumusayan biberler makinede çekilirken su sıçratmaz.
Ertesi gün biberler kıyma makinesinde çekilir. Geniş tepsilere ya da sinilere alınarak ve ara ara karıstırılarak günesletilir.

Not: Maraş mutfagında domates salçası da biber salçası da sıvı olmaz, katı olur. Bu kıvama gelinceye dek güneste bekletilir. Kıvamını alınca tuz atılır ve iyice karıstırıldıktan sonra kavanozlara alınır.
Biber salçası ayrı kavanoza konduktan sonra baska bir kavanoza domates salçasıyla bire bir karıstırıldıktan sonra ?karısık salça? olarak konur.
Biber salçası uzun zaman kullanılmayacaksa yüzüne 2 mm kalınlıgında zeytin yagı dökülür. Böylece salçanın küflenerek bozulması önlenir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 24.08.2022

© lezzetler.com tarif no:108161 • adı:Biber Salçası (Kahramanmaraş) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:13