



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBER SALÇASI

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

3 Kg salçalık Kırmızı biber

Saplarını ve tohumlarını ayıkladım. İrice doğrayıp düdüklü tencereye attık . Biraz acı olması için, içine 300 gr. kadar acı sivri biberi ayıklayıp koyun. Üzerine 1 çay bardağı sıcak su ilave edin. Düdüklünün kapağını kapatıp, 15 dakika pişirin . Tencereyi eğip suyunu süzün. Bu suyu süzmek kolaylık sağlıyor. Daha özlü bir salça elde ediyorsunuz. Bu su saf biber suyudur. Atmayın, yemeklerde, çorbalarda rahatlıkla kullanabilirsiniz. Sıcakken el blenderı ile püre haline getirin. Eğer blenderınız yoksa, biberleri süzgeçten geçirin, kabuklarını atın. Fakat robot veya blender kullanıyorsanız kabuk ayırmaya gerek yok. Tencereyi tekrar ocağa alıp, 1 yemek kaşığı tuz ilave edin. Kaynama derecesine gelene kadar karıştırın. Sakın kendi haline ocakta bırakmayın! Her yeriniz salça olur. Suyunu aldığımız için özlü bir kıvamı oluyor ve kaynarken sıcıyor. Yeniden kaynamaya başladığında kavanozlara koyup, sağlam kapaklarla ağzını sıkıca kapatın ve ters çevirin. Üzerini örneğin bir battaniyeyle kapatın ki, kapaklar sıkı tutsun. En az 6 saat bu şekilde bekletin. Soğuyunca kaldırıp serin bir yerde muhafaza edin.

Not: Salçayı bu şekilde yapıp, uygun ortamınız varsa güneşte bekleterek, katı bir salça yapabilirsiniz. Fakat o zaman tuzunu bariz bir şekilde artırmamız gerekir. Aksi halde salça çabuk küflenir.

Konserve yaptığınız kapakların yeni olması çok önemli.

Biber salçası yapmanın asıl yöntemi şöyledir: Biberleri ayıklayıp robot veya kıyma makinasından geçirip püre haline getirin. İçine dile dokunur şekilde tuz atıp geniş kaplara koyun. Güneşte ara sıra karıştırarak suyunu çekirin.

En güzel salça yöntemi güneşte yapılardır. Herşeye dikkat etseniz bile, konserveleiniz bozulabiliyor. Biraz da kısmet işi belki.

