



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBER SALÇASI

Malzeme:

3 kg salçalık kırmızı biber

1,5 çorba kaşığı Tuz

Salçalık biberlerin çekirdeklerini temizleyin. İrice doğrayın. Mutfak robotuna aktarıp püre haline gelinceye kadar ezin. Hazırlamış olduğunuz biber püresini geniş bir alüminyum tepsiye yayın. Güneşli ve kuru bir ortamda, 3 gün boyunca, günde birkaç kez tahta bir kaşıkla iyice karıştırarak koyulaşmasını sağlayın. Suyunu iyice çekince tuzunu ekleyip tatlandırın. İyice karıştırın. Güneşli ve kuru bir ortamda bir gün daha bekletin. Biber salçasını sterilize edilmiş cam kavanoza aktarıp kapağını sıkıca kapatmadan önce üzerini 2 çorba kaşığı kadar zeytinyağı ilave edin. Zeytinyağı biber salçanızın küflenmemesine yardımcı olacaktır. Biber salçasını buzdolabında muhafaza edin.