



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## BİBER SALÇASI (ŞANLIURFA)

Kırmızı Urfa İsotu yıkanır tohumu ve sapı temizlenir. Et makinesi veya robotta çekilir, tuz eklenerek geniş kaplarda güneşe serilir. 2-3 gün karıştırılarak suyu çektilir. Kuruma işlemi bitince mataralara konur. Özellikle yumurta ile yapılıncı mükemmel bir yemek olur.

[ML® Biber Salçası için tıklayın](#)

---

© lezzetler.com tarif no:67310 • adı:Biber Salçası (Şanlıurfa) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:21.09.2024 - 07:12