DOLMALIK BİBER KURUTMA

Erkan Acurol
Ege ve Ayvalık'ta Kış Hazırlıkları

Kurutma yapılacak sebzenin mutlaka doğal koşullarda yetişmiş, eziksiz, körpe olması gerekir. Biberlerin baş kısımlarını parmak ucuyla bastırarak çıkartın, tohumlarını silkin. Yorgan iğnesine, yorgan ipliği geçirin. Biberleri arka tarafına yakın kısmından yan yana ipe dizin. Bol güneş gören yere asın. Kurutma süresi yöreden yöreye değişir. Bazı yöreler nemli olduğu için biberler tamamen kurumayabilir. Kısa süre de fırında kuruttuktan sonra kışın tüketmek üzere kaldırın.

ML® Kuru Nane için tıklayın
ML® Kuru Nane (görsel)

© lezzetler.com tarif no:67789 • adı:Dolmalık Biber Kurutma • gönderen:nurnur • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:23