



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ETLİ KIRMIZI BİBER KONSERVESİ

Olgun, pörsümemiş, sağlam kırmızı biberler alınarak iyice yıkanır.
Sapları ayıklanarak ikiye bölünür, iç çekirdekleri tamamen temizlenir.
Birkaç dakika kaynar suda haşlanan biberler süzülerek alınır.
İsteğe göre kabuklu veya kabukları soyularak kavanozlara sıkıca doldurulur.
Uygun olarak hazırlanmış salamura suyu, kaynar olarak, biberlerin üzerine örtecek şekilde konur ve pancar sürelerine uyularak konserve edilir.

© lezzetler.com tarif no:29639 • adı:Etlı Kırmızı Biber Konservesi • gönderen:mükerrem • indirme tarihi:23.04.2024 - 18:34