



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSOT REÇELİ (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

İsot - 500 gr.
Zeytinyağı - 30 ml.
Karabiber - 5 gr.
Tarçın - 5 gr.
Tuz - 5 gr.

Tohumları temizlenerek iyice yıkanan biberler 3-4 parçaya ayrılır. Kıyma makinesinde et gibi çekilerek geniş tepsilere konular ve suyunu çekmesi için güneşe bırakılır. Sabah, öğlen, akşam olmak üzere günde en az 3 defa karıştırılır. Tamamen suyunu çekince diğer malzemeler de eklenerek iyice karıştırılır. Malzemelerin birbirine iyi karışması için bir gün daha güneşte bekletildikten sonra cam kavanozlara konularak serin yerlerde saklanır. Genellikle kahvaltılarda yenilir.

