



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSOT REÇELİ (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 torba kırmızı Urfa isodu
1 su bardağı zeytinyağı
½ yemek kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı tarçın
3 yemek kaşığı tuz

Biberler yıkanıp tohumlarından ayrılarak üç-dört parçaya ayrılır. Kıyma makinesinde et gibi çekilerek geniş tepsilere konularak suyunu çekmek üzere güneşe bırakılır. Sabah- öğlen-akşam olmak üzere günde en az 3 defa karıştırılıp suyunu çektikçe birbirine boşaltılarak tepsi sayısı azaltılır. Tamamen suyunu çekince diğer malzemeler de eklenerek iyice karıştırılır. Bir gün de malzemeler birbirine iyi karışması için güneşte bekletilip daha sonra cam kavanozlara konularak serin yerlerde saklanır.

Not: Urfa ağzında biber salçasına İsot reçeli denir.

