



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI BİBER SALÇASI

10 kg. kırmızı biber (salçalık iri biber)

Tuz

Su

Biberleri güzelce yıkayıp, iyice yumuşayınca kadar haşlayın. Soğuyunca kabuklarını soyup, blendırdan geçirin. Bir tencereye oturtup, kısık ateşte biraz suyunu çekinceye kadar karıştırarak pişirin. Tuzunu ilâve edip, soğuyunca cam kavanozlara boşaltın. Küflenmemesi için üzerine 1 parmak kalınlığında zeytinyağı döküp, kapağını kapatın. Soğukta veya buzdolabında muhafaza edin.
