KÖZLENMİŞ KIRMIZI BİBER

10 Adet kırmızı biber
1/2 adet limon
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1/2 çay bardağı sirke
2-3 diş sarımsak
Bir tutam tuz

Biberleri ocağın üzerinde yüksek ateşte közleyin. (Benim sadece közleme yapmak için ayırdığım teflon bir tavam var ya da piyasada satılan közmatik adında közleme kapları var.) Közlenmiş olan biberlerin kabuklarını soyup çekirdeklerini ayırın. Daha sonra istediğiniz şekilde doğrayın. Sirke, zeytinyağı, limon ve tuzunu ilave edip karıştırın.

© lezzetler.com tarif no:72751 • adı:Közlenmiş Kırmızı Biber • gönderen:tamyeli • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:25