



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACI BİBER SAKLAMASI

Yarım kg kırmızı acı biber
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
2 orba kaşığı soya sosu
Yarım limon
1 tatlı kaşığı toz şeker
3 orba kaşığı sıvıyağ

Soğan, sarımsak ve biberler (tohumlarıyla birlikte) bir rondoya atılır, çekilir. Tencereye sıvıyağ konur, karışım atılır, soya sosu, şeker, limon suyu ilave edilir. Kaynamaya başlayınca ateş azaltılır, 10 dakika bu konumda pişirilir. Sıcak vaziyette kavanoza doldurulur, kapağı hemen kapatılır ve ters çevrilir. Soğuyunca normal çevrilir. Kapağı açılana kadar uzun süre saklanır.