



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BİBER KURUTMASI

Renkleri iyice kızarmış biberler yıkandıktan ve tohumları çıkarılıp istenirse dörde de bölündükten sonra buharda 1-2 dakika haşlanır. Haşlanmış biberler 60-75 derece sıcaklıktaki kurutma fırınında kurutulur, sonra soğutulur. Bunların öğütülmesiyle, kırmızı biber dediğimiz toz biber elde edilir.

[ML® Karnıyarık Kuruşu için tıklayın](#)

[ML® Karnıyarık Kuruşu \(görsel\)](#)

