BİBER NASIL KURULUR

https://www.sabah.com.tr

İnce sivri ve isteğe göre acı biberleri satın alıyoruz. Daha sonra biberlerimizi taşıyacak kadar kalın bir ipi iğneden geçiriyoruz sonra da bu iğneleri 20 adet biberin ortasından geçiriyoruz. Ve daha sonra iki tarafını da bağlayıp güneş gören bir yere asıyoruz.
Burada en önemli püf noktası güneşin en yoğun olduğu ve nemin olmadığı bir alanda biberleri kurutmaktır çünkü yeterince güneş almayan ve nemli olan bir ortamda biberlerimizi kurutmaya çalıştığımızda biberleri kurutamayacağız tam tersine onların küflerine neden oluruz.
Biberlerin kuruması için uygun ortamı sağladıktan sonra 10-15 gün içerisinde biberlerimizin kurumuş halini ipten çıkartıp hava almayacak kuru bir kavanozun içinde rahatlıkla 8-9 ay saklayabiliriz.
Peki bu kurumuş biberleri nerelerde kullanabiliriz?
Eğer acıyı rahatlıkla tüketebiliyorsanız her türlü yemeğin yanında yiyebileceğiniz gibi ayrıca nohut, kuru fasülye gibi sulu yemeklerin içerisine yemeklerinizin pişmesinin son aşamasında içine tüm tüm atıp hep güzel bir görüntü hem de tat katabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:140565 • adı:Biber Nasıl Kurulur • gönderen:adda • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:13