



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBER SALÇASI

Arasıra, salçalı yemeklere iyi bir renk ve acılı bir tat vermek için kırmızı biber salçası kullanılır. Biber salçası, hasat edilmeden önce renkleri iyice kızarmış, tam olgunluktaki etli biberlerden yapılır. Biberler yıkandıktan ve yeşil sap kısımları kesilip tohumları çıkarıldıktan sonra, buharla, yumuşayınca kadar haşlanır. Yumuşatılan biberler, sık delikli bir kevgirden geçirilerek, kabukları ve kalan tohumları et kısmından ayrılır. Böylece elde edilen biber ezmesi veya şırası, geniş tepsiler içinde güneşe konur, suyu uçurulmak suretiyle koyulaştırılır. Biber salçası da domates salçasında olduğu gibi tuzlanır ve saklanır. 4-5 kilo biberden 1 kilo biber salçası alınır.

[ML® Biber Salçası için tıklayın](#)
