BİBER SALÇASI

İstediğiniz kadar kırmızı biber
Yeterince öğütülmüş kaya tuzu

Öncelikle biberler ortadan ikiye bölünür; sonrasında, içerisindeki çekirdekler çıkartılır. İsterseniz yalnız yeşil olan yerlerini ayıklayıp, çekirdeklerini içersinde bırakabilirsiniz. İsterseniz çekirdeklerini de çıkartabilirsiniz, bu size kalmış. Daha sonra, biberleri, iyi şekilde yıkayıp kuruması için bir yere serin.
Biberler kuruduktan sonra, biberleri çekmeniz, ya da çektirmeniz gerekir. Çekilmiş biberler, sıvı haline gelir, öğütülmüş kaya tuzu ile karıştırılır ve temiz bir naylonun üzerinde, güneş gören bir yere serilir. Genelde 20 kg. biber için, 1 kg tuz, ya da 40 kg biber için 2 kg tuz, kullanılır.
Biberler günde üç-dört defa, bir tahta kaşığı yardımı ile karıştırılır. Sıvı halindeki biberin içerisine toz, tüy gibi maddelerin girmesini engellemek için, üzeri bir tülbent ile örtülür. Bu şekilde biber salçası, beş ya da altı gün içersinde, suyunu gitgide çekecek, içersinde biber tanecikleri kalmayacaktır.
Kuruyan biber salçasını daha ince taneli olmasını istiyorsanız, isteğe bağlı olarak bir sefer daha çekebilir/çektirebilirsiniz. Daha sonra biber salçanızı temiz kavanozlara doldurup, kullanım zamanına kadar serin bir yerde muhafaza edersiniz.

Not: Biber salçasına ekleyeceğiniz tuz, ne kadar fazla olursa, o kadar fazla dayanıklı olur. Ancak çok tuzlu biber salçası, yemeği tuzlu yapacağı gibi, sağlık için de faydalı olmayacağı ortada. Bu nedenle, bu gerçeği göz önünde bulundurarak, tuzu kararınca kullanmalısınız. Marketlerden, kimyasal içeriği yüksek biber salçası yerine, herkes kendi biber salçasını, evinde hazırlayabilir. Yalnız biber salçası değil, daha birçok gıda maddesi evde hazırlanabilir. Eylül ayının yaklaşması ile, pek çok kadın, kendi evinde ve kendi imkanları ile, kışlık yiyecek alışverişine başlar. Konservelerini (Kavanozlarını) taze yaz sebzeleri ile hazırlar, bütün kış, bunları açarak, sofraya taşır. Bu hem ekonomik, hemde sağlıklı bir yöntemdir.



© lezzetler.com tarif no:136555 • adı:Biber Salçası • gönderen:beslenme saati • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:38