



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBER SALÇASI

<https://carrefoursa.com>

10 kg kapy biber
4 yemek kaşığı kaya tuzu
Zeytinyağı

Kırmızı biberleri yıkadıktan sonra saplarını ayıklayın ve biberleri ortadan ikiye kesip çekirdeklerini çıkarın. İri iri doğradığınız biberleri aralarına kaya tuzunu serpererek suyunu çekene kadar pişirin. Yumuşayan ve suyunu çeken biberleri rondodan geçirin. Pürüzsüz hale getirdiğiniz biberi geniş ve sıg tepsilere döküp güzelce yayın. Tepsileri balkonunuzun güneş alan bir köşesine yerleştirin. Her gün aralıklarla tahta kaşıkla karıştırarak kurumasını bekleyin. Salçanızı dış etkenlere karşı korumak için tepsilerin üzerine tülbert gerin. 09.00-11.00 ve 15.00-17.00 saatleri salçayı güneşte kurutmak için en ideal saatlerdir. Biber salçanız en fazla 5 gün içinde kavanozlara girmek için hazır olacaktır. Eğer bulunduğunuz coğrafyada hava nemliyse salçanın kuruma süresi uzayacaktır. Salçayı tam kurumadan kavanozlara doldurmanız, hazırladığınız salçanın kısa sürede bozulup ekşimesine neden olabilir. Biber salçasını koyu kıvam aldığında temiz ve kuru cam kavanozlara bastırarak doldurabilirsiniz. Salçanın küflenmemesi için üzerine zeytinyağı ilave edin. Salça kavanozlarını karanlık ve serin bir erzak dolabında saklayabilirsiniz.

