



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBER SALÇASI

Biber salçası yaparken seçtiğiniz biberlerin taze ve bol etli olmasına dikkat edin. Biberlerin saplarını ve çekirdeklerini iyice ayıklayın. Hepsini iri parçalar halinde doğrayıp aralarına kaya tuzu serperek tencereye aktarın. Az miktarda sıcak su eklediğiniz malzemeleri pişirin. Suyunu süzdüğünüz biberlerin posasını tel süzgeçten geçirin ya da biberleri el blender'ı ile püre haline gelene kadar çekin. Ardından biber püresini kurutmaya başlayın. Bunun için tuz eklediğiniz salçanızı geniş tepsilere koyup güneşte ya da fırında kurutabilirsiniz. Güneşte kurutacaksanız üzerine temiz bir örtü örtmeyi unutmayın. Kurumakta olan salçalarınızı üstlerinin kabuk bağlamaması için günde birkaç kez tahta kaşıkla karıştırmayı ihmal etmeyin.

