



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBER SALÇASI

5 kilo kopya biber
500 gram acı sivri biber
3 yemek kaşığı kaya tuzu
Saklamak için:
Yarım su bardağı ayçiçek yağı

Bol su içinde yıkadığınız kopya biberleri ve acısını katması için kullandığınız acı biberlerin sap kısımlarını kesip iç çekirdeklerini çıkarın.

Etli ve zedelenmemiş olan biberleri iri parçalar şeklinde doğrayın. Aralarına az miktarda kaya tuzu serpiştirip derin ve kapaklı bir tencereye koyun. Çok az ekleyeceğiniz su ilavesiyle beraber 20 dakika kapağı kapalı pişirin. Biberleri haşladığınız suyu derseniz çorba gibi tariflerinizde kullanmak için ayırabilirsiniz.

Özlü ve pürüzsüz kıvamda salçalar elde etmek için tel süzgeçten biberleri geçirin çıkan posa kısımlarını ayırın. Yahut bir mikser yardımıyla tüm biberleri ezin.

Hazırladığınız bu biber püresini iki farklı yöntemle salça kıvamına getirebilirsiniz.

İlk olarak biber pürelerinizi güneşin altında bırakarak fazla suyunu çekirme.

Bu yöntemi uygulayacaksanız biber pürelerinizi geniş bir tepsi içerisine alın. Tepsinin içerisine toz, böcek gibi çevreden gelecek zararlı maddelere maruz kalmayacak şekilde güneşin altında bekletin. Tahta kaşık yardımıyla iki günde bir karıştırarak fazla suyunu çekmesini sağlayın. Bu yöntem günlerce sürebilir.

Kapağı sıkı kapanan bir kap içerisine suları çekilen salçalarınızı alın. Kavanozu doldurduktan sonra kapağını kapatıp ters çevirerek bir gece bekletin. Ertesi gün açınca bozulmaması için sıvıyağı üst kısma sürüp tekrar kapağını kapatarak buzdolabında muhafaza edin.

İkinci yöntemi inceleyecek olursak Biber pürenizi derin tencere içerisinde tüm suyunu çekene kadar kaynatın. Dibinin tutmaması ve sıçrama olmaması için tahta kaşıkla arada karıştırmayı unutmayın.

Suyunu çektiğiniz biberleri temiz kavanozlara sıcakken döküp kapaklarını sıkıca kapatın. Ters çevirip bir gece bekletin. Açıp kullanmaya başladığınızda ise üzerine sıvıyağ döküp kapağı kapalı olarak buzdolabında saklayın.

