



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBER SALÇASI

<https://www.dogrusicarrefoursa.com>

Kırmızı biberleri yıkadıktan sonra saplarını ayıklamak ve ortadan ikiye ayırıp çekirdeklerini çıkarmak gerekiyor. İri parçalar halinde doğranmış biberleri aralarına kaya tuzu serperek bir tencerede az miktarda su ilavesiyle yarım saat pişirmelisiniz. Aralıklarla karıştırdığınız biberler yumuşamaya başladığında kabuklarından ayrılacak kıvama gelecektir. Süzgeç üzerinde kabuklarından ayrılan biberleri, suyunu süzüp blenderdan geçirdikten sonra güneşte kurutarak ya da kaynatarak salça haline getirebilirsiniz.

Domates salçasına göre daha koyu olan, özellikle kuru fasulye, patates yemeği ve salçalı bonfile gibi yemeklere ayrı bir lezzet veren biber salçası, kapy biber olarak da bilinen iri salçalık kırmızı biberlerden yapılır. Ağustos sonundan Eylül ayı sonuna kadar sebze reyollarında en taze kırmızı biberleri bulabilirsiniz.

Güneşte kurutma

Blenderdan geçirdiğiniz biberleri kaya tuzu ile tuzladıktan sonra geniş tepsilere alın ve güneşin altında ara ara karıştırın. Biber salçanız en fazla 5 gün içinde kavanozlara girmek için hazır olacaktır. Kavanozlar karanlık ve serin bir erzak dolabında saklanmalıdır.

Kaynatma

Blenderdan geçirdiğiniz biberleri derin bir tencerede kısık ateşte, suyunu çekene kadar kaynatın. Koyu kıvamını alan biber salçasını sıcakken önceden kaynatılmış kuru kavanozlara doldurun. Kapaklarını sıkı bir şekilde kapattıktan sonra ters çevirip en az 24 saat bu şekilde bekletin. Kavanozları karanlık ve serin bir erzak dolabında saklayın.

Kaç kiloya ne kadar tuz?

Dikkat ettiyseniz biberleri bekletirken ve güneşte bekletirken 2 kez tuzlama işlemi yapılıyor. Bu nedenle tuzun tamamını bekletme aşamasında koymamak, yarı yarıya paylaşmak gerekiyor. 4 kişilik bir aile için 20 kg kapy biber 10 dolu yemek kaşığı kaya tuzu ideal bir ölçüdür.