



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBER SALÇASI

Biberleri iyice yıkayın, saplarını kopartın ve çekirdeklerini çıkarın. Ardından biberleri 3-4 parçaya bölün. Geniş ve derin bir tencerede suyunu bırakması için kısık ateşte, daha sonra suyunu çekene kadar da orta ateşte pişirin. Pişirdiğiniz biberleri robottan geçirin ve püre haline getirin. Kabuklarından ayırmak istiyorsanız ince delikli bir süzgeci kullanın. Biberlerinizi salça haline getirmek için domates salçasında olduğu gibi tuzlayarak tepsiye boşaltın ve üzerine tülbent örtün, ara sıra karıştırın. Güneşte bir hafta kadar bekletin. Salçanızın küflenmemesi için ara sıra karıştırmayın unutmayın. Biber salçasını kaynatma yöntemiyle yapacaksanız, püre haline getirdiğiniz biberlere tuz ilave ederek tencerede karıştırarak suyunu çekene kadar pişirin.

Not: Ev salçası yapmanın en önemli püf noktası tuzunu iyi ayarlamaktır. Az tuz kullanırsanız salçanız çabuk küflenir. Tuzunu biraz fazla kullanmanız salçanızın ömrünü uzatacaktır.