



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBER SALÇASI

Biberleri önce temizleyin ve parçalara ayırarak büyük bir tencereye alın. Tencereyi biberlerin yarısına kadar gelecek kadar suyla doldurun.

Biberler yumuşayana kadar orta ateşte yaklaşık 20 dakika haşlayın. Daha sonra suyunu süzüp sıcakken blenderden geçirin.

Acı kırmızı biberleri blenderden geçirip hep birlikte büyük bir teflon tavaya alın ve ocakta kaynatmaya devam edin. Yanmaması için sürekli karıştırılmalı.

Tuzu ekleyip yavaş yavaş kaynatmaya devam edin. Kalan suyunu da iyice çekecek. Bu işlem yaklaşık 5 saat kadar sürüyor.

Suyunu tamamen çekip kıvam aldığında salça kavanozlara girmeye hazır demektir.

Küflenmemesi için üzerine sıvı yağ ya da zeytinyağı dökerek kapaklarını sıkıca kapatın.

