



## KIRMIZIBİBER SALÇASI

Yarım kg kırmızıbiber  
1 tatlı kaşığı tuz

Kırmızıbiberleri ortadan ikiye ayırıp çekirdekli kısımlarını çıkarın. Haşlayıp kabuklarını soyun ve küçük parçalar halinde kesin. Blenderde püre haline getirin.

Geniş bir tepsiye alıp tuz ilave edin ve karıştırın. Ara sıra karıştırmak suretiyle güneşte kavrulmaya bırakın. Rengi koyulaşık katılaştığında kavanozlara alın Kaynar suda pastörize edip kum bir havlu üzerinde soğumaya bırakın. Serin ve kuru bir yerde muhafaza edin.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 20.05.2021