



BİBER SALÇASI YAPIMI

1 kg. biber
Biraz tuz

Biberlerin tohum kısmı çıkartılır. Yıkandıktan sonra birkaç parçaya ayrılır. Yarım bardak su ilâvesiyle bir tencerede kaynatılır. Yumuşayınca süzgeçten geçirilir. Başka bir tencereye alınır. Fazla suyunun uçması için orta hararette biraz kaynatılır. Tuz ilâve edilip bir tepsiye dökülür. 2-3 gün güneşte bırakıldıktan sonra kavanoza boşaltılır. Üzerine zeytinyağı gezdirilir.



Fotoğraf "yeni üye" tarafından gönderildi. 15.10.2018