BİBER SALÇASI (ŞANLIURFA)

Kırmızı Urfa İsotu yıkanır tohumu ve sapı temizlenir. Et makinesi veya robotta çekilir, tuz eklenerek geniş kaplarda güneşe serilir. 2-3 gün karıştırılarak suyu çektirilir. Kuruma işlemi bitince mataralara konur. Özellikle yumurta ile yapılınca mükemmel bir yemek olur.

ML® Biber Salçası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:67310 • adı:Biber Salçası (Şanlıurfa) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2025 - 21:29