



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇAKMA BİBER SALÇASI

Yarım kg acı biber  
2 kg domates  
1 çorba kaşığı kaya tuzu  
1 kahve fincanı sıvıyağ

Biberlerin tohumları alınır, ince ince kıyılır. Tavaya yağ konur, biberler atılır. Orta ateşte biberler gevşeyince kabuklu olarak küp küp doğranmış domates ve tuz ilave edilir. Kaynamaya başlayınca ateş kısılır, 1 saat kadar kaynatılır. Sıcak olarak kavanozlara doldurulur, ağzı silinir ve kapağı sıkıca kapatılır, ters çevrilir. Soğuduktan sonra düzeltilir, 1 sene kadar saklanabilir.

---