HARİSSA (TUNUS)

https://www.lezzetsirri.com

1 bütün iri kırmızı biber turşusu
4 adet acı kırmızı sivri biber veya 3 tatlı kaşığı acı kırmızı pul biber
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı toz kişniş
1 tatlı kaşığı kimyon
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1/2 tatlı kaşığı tuz

Acı biberleri küçük küçük doğrayın. Çok acı istemezseniz içindeki tohumları temizleyebilirsiniz. Acı biberleri doğradıktan sonra ellerinizi gözlerinize ve ağzınıza sürmeyin ve hemen ellerinizi yıkayın.
Sarımsakları soyun ve ikiye veya üçe bölün. Acı biberleri, biber turşusunu, pul biberi, tuzu, kişnişi, sarımsakları ve kimyonu bir miksere koyun ve hep birlikte koyu bir püre haline gelinceye kadar çekin. Ya hemen yaptığınız yemek için kullanın, ya da steril bir kavanoza koyarak, üzerine bir çorba kaşığı kadar zeytinyağını koruma amaçlı olarak koyun ve ağzını kapatarak buzdolabında saklayın.

Not: Harissayı en fazla 15 gün saklayabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:39426 • adı:Harissa (Tunus) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:06.05.2024 - 02:21