



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSOT HAKKINDA

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yeşil ve kırmızıbiberin genel adıdır. Kuru İsoT, kırmızıbiberin kurutulup dövüldükten sonra içersine azar azar zeytinyağı katılarak küçük pullar halinde elde edilen bir mamulüdüR. Başta çiğköfte olmak üzere yöresel yemeklerin çoğunda kullanılır. Vitaminlerce zengin, iştah açıcı bir biber mahsulüdüR. "ŞPB" rumuzu ile patenti alınmış bulunan " Şanlı urfa Pul Biberi " Yurt içinde kullanı lmakta, Avrupa ve Amerika'ya ihraç edilmektedir. Biber de bulunan Çapcaisin maddesi tıbbın birçok alanında analjezik olarak kullanıldığından Urfa biberi sağlıklı beslenme açısından da önem arz etmektedir.