İSOT REÇELİ (ŞANLIURFA)

50 kg taze kırmızı isot (Urfa biberi)
1 su bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı tuz

Urfa biberi alınır. Biberler yıkandıktan sonra, sapı ve tohumları ayıklanarak altı-yedi parçaya bölünür. Temiz bir bez üzerine ince bir kat serilerek açık havada havalandırmaya bırakılır. Beton ve toprak zemin üzerine serilmemelidir. Güneşin şiddetine bağlı olarak 1-2 gün geçtikten sonra kıyma makinesine atılıp et çeker gibi çekilir. Çekilen biberler leğen veya tepsilere konularak güneşe verilir. Güneşin şiddetine bağlı olarak 2-7 gün güneşte bırakılır. Her gün birkaç kez bir karıştırıcı ile karıştırılır, alt-üst edilir, üzerinde kuru bir tabaka oluşmasına meydan verilmez. Salça kaşıkla üst üste konulduğu vakit akmıyor düşüyorsa yani; akıcılığı kaybolmuşsa katılık kıvamına erişmiştir. Tuz ve zeytinyağı konularak yoğrulur. İyice yoğrulduktan sonra muhafaza kaplarına alınarak kaldırılır. Kiloluk kavanozlara konulması uygundur.

Not: Urfa biberi ile yapılan salçaya "isot reçeli" denir. 100 kg biberden yaklaşık 15 kg salça elde edilir.

Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 09.10.2023

© lezzetler.com tarif no:139726 • adı:İsot Reçeli (Şanlıurfa) • gönderen:Yağ Satarım Bal Satarım • indirme tarihi:17.05.2024 - 16:57