



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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 akıyor 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