



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARABİBER

Karabibergillerden, zeytinsi meyvelerinin taneleri yuvarlak, yaprakları yürek biçiminde tırmanıcı bir tropikal bölge bitkisidir. En çok Güney Asya'da ve Endonezya'da yetişir. Kuru ve siyah tanelerinin baharlı ve acı bir tadı vardır. Hemen hemen her türlü yemeğe bütün olarak veya dövülmüş toz durumunda koymak mümkündür. Ancak mideye çok zararı olduğundan, midesi rahatsız olanlar karabiber kullanmaktan kaçınmalıdırlar. Karabiber tane veya toz halinde satılır. Tane karabiber alıp, kullanılacağı zaman çekip toz haline getirmek ve taze taze kullanmak daha doğrudur. Böylece karabiberin keskinliği kaybolmaz. Ülkemizde pek bilinmemesine karşın Avrupa'da karabiberin beyazı, yani "beyaz biber" de çok kullanılır. Karabiber, bu tırmanıcı bitkinin iyice olgunlaşmamış meyvelerinin, güneşte veya çok hafif bir ateşte kurutulmasıyla elde edilir. Beyaz biber ise, aynı bitkinin iyice olgunlaşmış meyveleridir. Bu taneler bir süre deniz suyunda veya kireçli suda bekletilir. Sonra kabukları soyulup içi kurutulur. Beyaz biber, karabiberden daha keskin kokuludur.
