



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI TOZ BİBER YAPIMI

Renkleri iyice kızarmış biberlerin, yıkayıp tohumlarını çıkarın. Buharda 1-2 dakika haşlayın. Daha sonra, 60-75 derece sıcaklıktaki fırında kurutun. Biberler soğuduğunda ise, bunları öğütün. Böylece kırmızıbiber denilen toz biberi elde edebilirsiniz.
