



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KRİPƏSPECİ

<https://www.arnavut.com>

Dilediğiniz kadar Çara biberi veya normal kurutulmuş biber[?]
Yoğunluk tercihinize göre mısır unu veya soslu mısır da olur[?]
Dilediğiniz miktarda Tuz

Kurutulmuş biberler temizlenmesi açısından yıkanır ve fırına verilir. Fırına verilen biberler ısıyla birlikte şişer ve tekrar katılaşıp pişmiş olur. Sık sık kontrol etmelisiniz ki yanmasın!

Zaten kuru bir halde kırılabilir yapıda olan biberler, mutfak robotunda veya kaşıkla pul biber boyutuna getirilir ve tuz eklenir.

Bu şekilde tercih etmekle birlikte mısır unuyla tekrar bir karışım yapmak daha güzel bir lezzet verir.

Dilediğiniz yoğunlukta mısır unu hiç bir yağ ilavesi olmadan bir süre kavrulur ve en son bütün malzemeler karıştırılır.

Arnavut çeşnisi olan Kripəspeci artık hazır.

Not: Dilerseniz mısır unu yerine soslu mısır da mutfak robotunda ufalayarak katabilirsiniz.

