



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIRLI BİBER

Sakarya İzci Grubu Yemek Kitabı

1600 g Közlenmiş kırmızı biber
16 adet dolmalık yeşil biber
1600 g mısır
1200 g doğranmış domates
1 soğan
300 ml. mısırözü yağı
Tuz
Şeker
Tatlı biber

Dolmalık biberler ortadan ikiye kesilir, sapları ve çekirdekleri çıkarılır, iyice yıkanır.

konserve kırmızı biber, domates ve mısır pişirilmeden önce yıkanmalıdır.

a) Süzgeç varsa: Konservelerin kapakları çakının konsERVE açacağıyla (bıçakla değil!) açılır. Sebzeler süzgece boşaltılır, bol su ile yıkanır.

b) Süzgeç yoksa: Konservelerin kapaklarının çeyrek yayı çakının konsERVE açacağıyla (bıçakla değil!) açılır. Kutudaki su boşaltılır, yerine temiz su doldurulur; bu su konsERVE çalkalandıktan sonra tekrar boşaltılır. Bu işlem dökülen su berrak (köpüksüz ve saydam) olana kadar tekrarlanır. En son bütün su süzöldükten sonra kapakların tamamı açılır.

Not: Konservenin kendi suyu asla yemeğe konmaz.

Biberler kare kare kesilir.

Soğanların kabuğu soyulur, dıştaki yeşil katmanlar kesilerek atılır. Daha sonra soğanlar rendelenir; rende yoksa soğanlar mümkün olduğu kadar küçük şekilde küp küp doğranır.

Yemeğin pişirileceği tencereye (tencerenin içi kuru olmalı) yağ konur, sıçramayı engellemesi için bir tutam tuz atılır. Tencere ateşe konur.

Yağ kızdıktan sonra, soğanlar ve soğan sayısının 4 katı kadar küp şeker atılır. Karıştırılarak pişirilir.

Soğanlar pembeleşince -yani kahverengi olmadan-tencere ateşten alınır, biberler ilave edilir, iyice karıştırılır, tencere tekrar ateşe konur. Karıştırılarak pişirilir.

Domatesler, tuz ve tatlı biber eklenip karıştırılır.

Dibi tutmasın diye ara sıra karıştırılarak, tencerenin kapağı kapalı olarak pişirilir.

Pişmeye yakın mısırlar ilave edilir.