



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PUL BİBER YAPIMI (AKSARAY)

Acı Veya Tatlı Kırmızı Biber  
Zeytinyağı  
Kaya Tuzu

Kırmızı biberler yıkanır, çekirdeklerinden ayklanır, güneşte kurutulur ve değirmende çektilir.

Eskiden bu işlem her mahallede ortak kullanılan dibek taşında dövülerek yapılmış.

Dövülen biberler büyük tepsilere yayılır, üstüne çok az zeytinyağı ve kaya tuzu serpilir ve kızgın güneşte 1-2 gün, karıştırılarak kurutulur.

Pul biberler kuruyunca kavanoza veya küplere doldurulur ve kilerde saklanır.

---