



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALÇALAR HAKKINDA

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

Salça, geleneksel olarak kazanlarda kaynatılarak suyu uçurulmuş ve güneşte çektirilmiş domates ve kırmızı etli biber konsantresidir. Türk mutfağında sıcak tencere yemeklerinin çoğunda domates salçası, ayrıca pek çoğunda ilaveten biber salçası kullanılır, hatta bu yüzden endüstriyel olarak ikisinin bir arada olduğu domates-biber karışık salçalar da üretilmektedir. Geleneksel üretim salçalarda koruyucu amaçla tuz kullanılsa da, konserve endüstriyel salçalarda tuz olmayabilir. Bu yüzden salça kullanırken içindeki tuz oranına dikkat ederek kullanmak gerekir. Güneşte çektirilen ve adeta koyu bir macun haline gelen domates ve biber salçaları özellikle lezzetlidir ve bazen kahvaltıda sade veya ceviz, zeytinyağı ve otlarla karıştırılarak ekmeğe sürülmek için kullanılır. Geleneksel salça üretiminde Urfa, Antep, Hatay gibi bölgeler önemli üreticilerdir. Ayrıca Çerkez mutfağının tuz ve baharatlarla dövülmüş biberden yapılan acuka, Urfa'nın yerel biberden yapılan salça isot reçeli gibi özel ürünler vardır.

