



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## BİBER SALÇASI



2 kg kırmızı biber  
1 çorba kaşığı kaya tuzu

- # Biberler yıkanır, içleri oyarak çıkarılır.
- # Büyük bir tencereye bol miktarda su konur, kaynayınca biberler atılır.
- # Biberlerin ince kabukları kabarana kadar haşlanır.
- # Sudan alınır ve biraz soğuması beklenir.
- # İnce kabukları çekerek soyulur. Bütün biberlere aynı işlemler uygulanır.
- # Daha sonra biberler blenderden geçirerek püre haline getirilir.
- # Yayvan bir tencereye aktarılır, tuz eklenir. Orta ateşe yerleştirilir.
- # Ara sıra karıştırarak mevcut suyunun uçması ve koyu kıvam alması için pişirilir.
- # Kaşıkla ortadan çizgi yapıldığında kapanmıyorsa salça olmuş demektir.
- # Salça sıcakken kavonoza doldurulur, kapağı sıkıca kapatılır ve ters çevrilir.
- # Oda ısısında soğuyana kadar bekletilir. Daha sonra arzu edildiği zaman kullanmak üzere saklanır.

**Not:** Biber salçası tencere yerine metal tepsiye aktarılıp güneşte de pişirilebilir.