Salsa di Pepe

Biber Salçası

2 kg di pepe rosso
1 cucchiaio sale di roccia

Le Pepe si lavano e si levano i semi
Poi in una pentola si mette abbastanza l'acqua
Quando arriva al momento di bollire si aggiungono le pepe
Le pepe si lavano e si levono i semi
Poi in una pentola si mette abbastanza l'acqua quando arriva al momento di bollire si aggiungono le pepe e si boliscono lo finché le sbucie di pepe si gonfiano
Poi si leva dall'acqua e si mette per frescare
Si levano sbucie, si fa ugulamente per tutte le pepe.
Dopo si fanno purè con blender.
Si mettono in una pentola. Si aggiunge sale. Si inswrsce sul fuoco medio.
Si cucina finche si vapora l'acqua e finchè arriva alla coerenza di crema.
Quando si fa la striscia dal mezzo con il cucchiaio se non si copre vuoldire salsa va bene.
La salsa preparata si riempisce nel baratyolo e si coperta il coperchio strettamente poi si inverte.
Si aspetta per frescare poi si usa quando vuole.

Nota: Salsa di pepe si può cucinare anche con un vassoio sotto sole.