



Перечная паста

Biber Salçası



2 кг. красного перца
1 ст.л. каменной соли

- # Перец помыть, очистить от семечек.
- # В большой кастрюле закипятить воду и положить перцы, варить пока начнет отходить верхняя тонкая пленка.
- # Достать из воды, дать остить.
- # Очистить от пленки, затем с помощью блендера измельчить в пюре.
- # Выложить пюре из перца в кастрюлю, добавить соль, поставить на средний огонь.
- # Время от времени помешивая варить пока загустеет.
- # Если проводя ложкой посередине, масса не сливается, значит паста готова.
- # Пасту горячей выложить в банку, плотно закрыть крышкой, перевернуть.
- # Дать остить, хранить в сухом прохладном месте.

Перечную пасту можно приготовить на солнце положив массу в металлический противень.