

BİBER (Fülfül)

- 1- Fülfülü ahtar
- 2- Fülfülü ahmar

YEŞİLBİBER

a- Dalında çıktığı zaman yeşildir , daldan koptuktan sonra da yeşil kalır.

b- Dalından yeşil çıkar, dalda çok kalırsa hafif kızarır.

Koparıldıktan sonra da yavaş yavaş kızarmaya devam eder.

c- Dalında kırmızı çıkar, koptuktan sonra da kırmızı kalır.

Bu biberlerin, ne cinsi olursa olsun ağza alındığı zaman dil havalisini yakar.

Bizim tavsiye ettiğimiz biber, yeşil çıksın, sonra kırmızılaşsın veya kırmızı çıksın, bu biberler dudağı ve ağız içini yakmaz.

Acılıkları, dudak ve ağız içini yakan biberin acısına benzemez. Bizim ülkemizin haricinde en iyi biber ŞİLİ'de çıkar. (Şili pepper). Şili'de bundan salça, kuru ve toz yapılır.

Bu yeşildir. Amerikalılar bunun turşusunu yaparlar.

Ülkemizdeki biber ÇUŞKA biberi denilen yeşil biberdir.

Bir de Şarkda Diyarbakır biberi vardır. Tarif ettiğimiz biberlerin dışındadır.

Biber gölgede kuru yerde veya güneşde kurutulur.

Biberler cins cinsdir. Kokuludur. Tatları da cins cinsdir.

Biberde bir hassa vardır söylenemez. O hakiki biberi bulacaksınız. Her derde devadır. Amma senin bildiğin vitamin değildir.

Biber insanda duygusal olan kudret âlemine ait atomları faaliyete geçirir. Ama o cinsi bilmek lâzımdır. Manevi güçleri çalıştırır.