2 BİBER TURŞUSU

MALZEMESİ
500 Gr. sivri biber
500 Gr. dolmalık biber
1 Litre sirke
3 Baş sarımsak
1 Kaşık tuz

YAPILIŞI
1 Derince bir tencereye sirke ve bir kaşık tuz koyup kaynamaya bırakınız.
2 Biberleri iyice yıkayın ve uçlarından bıçakla deliniz.
3 Biberleri kaynayan sirkeye azar azar atarak renkleri sararınca çıkartınız.
4 Hepsi haşlanınca bir kavanoza veya emaye kâseye doldurunuz.
5 Tencerede kalan sirkeye havanda tuzla dövülmüş sarımsak ilâve ediniz.
6 Sarımsaklı sirkeyi biberlerin üzerine dökünüz.
7 Soğuduktan sonra yemeğe başlayınız.

© lezzetler.com tarif no:43790 • adı:2 BİBER TURŞUSU • gönderen:mobil • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:16