



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACI BİBER TURŞUSU

- 1 kg için
- 2 kg'lık kavanoz
- 1 kg yeşil arnavutbiberi
- 6-7 diş sarımsak
- 1 litre sirke
- 1 çorba kaşığı kaya tuzu

Turşu için çok ince zarlı, uzun şekilli körpe biberleri tercih edin. Biberlerin ezik olanlarını ayırın. Temiz bir iğneyle her biberde 2-3 delik açın. Deldiğiniz biberleri kavanoz veya kavanozlara düzgün bir şekilde dizin. Biberlerin arasına sarımsak dişlerini yerleştirin. Kayatuzu ve sirkeyi bir kapta, kayatuzu eriyene dek karıştırın. Biberlerin üzerine dökün. Kavanoz veya kavanozların kapaklarını sıkıca kapatın. Güneş görmeyen bir yerde yeşil biberlerin rengi sararmaya başlayana dek bekletin.

Not: Kavanozları hergün tersyüz edin.



Fotoğraf "ırazca" tarafından gönderildi. 14.06.2018