



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ARNAVUT BİBERLİ SİRKE

2+1/2 su bardağı sirke
1-2 çay kaşığı pul kırmızıbiber
1 Arnavut biberi

Sirke ve pul kırmızıbiberi bir şişeye koyup, şişenin ağzını mantarla kapatınız. Şişeyi serin ve rutubetsiz bir yerde 1 hafta, arasıra sallayarak saklayınız. Şişedeki karışımı bir süzgeçten temiz, ılık ve kuru bir başka şişeye süzünüz. Şişeye küçük bir Arnavut biberi katıp, ağzını kapatınız. (Süzgeçte kalan posayı atınız.) Sirkeniz 1 hafta sonra kullanılmaya hazırdır.