



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBER TURŞUSU (BULDAN DENİZLİ)

Yard. Doç. Dr. Ramazan GÖKÇE

Etli beyaz biberler yıkandıktan sonra kaynar suya atılarak haslanır. Haslamayı müteakip bir tencere veya legene konulan biberlerin üzerine bir miktar seker, sirke, sarımsak ve çok az da limon tuzu ilave edilerek suyu ile biberi aynı seviyede olacak şekilde hazırlanır. Bu tursuya genellikle haslanmış kırmızı pancar da ilave edilir.

Not: Düğünlerde keskek ile beraber genellikle bu tursu servis edilir. Bu yüzden bir adı da [gelin tursusu](#)dur.
