



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBER TURŞUSU (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Her aile isteklerine göre değişik biberler seçse de, tursuluk biber için Maraş mutfağında genellikle dolmalık biberlerin küçük ve hafif mor olanları yeglenir. Bu biberler gevrek olur.

Tursuluk biberlerde aranılan özellik dış zarfının olmaması ya da çok ince olmasıdır.

Tursuluk biberler yıkanır. Uçları 1-2 cm kadar dilinerek sirkenin içine girmesi kolaylaştırılır. Sonra bir kavanoza konan sirkeye atılır. İstenirse sirke ilacı konur. Ara ara karıştırılarak olgunlaşması beklenir. Zaman içerisinde sirkenin yüzüne çıkan beyazlıklar alınır.

Not: Tursu yapılırken eczânelerde satılan bilimsel adı salisilik asit olan [?]tursu ilacı[?] kullanmak tursunun kalitesini artırır.