BİBER TURŞUSU

Kıymet Öztürk

250 Gr. Yeşil Sivri Biber
1 Baş Sarımsak
1 Kahve Fincanı Sirke
8 Adet Kesme Şeker
1 Çorba Kaşığı Tuz
1.5 Su Bardağı Sıcak Su

Sivri biberleri yıkadıktan sonra, her birine herhangi bir yerinden kesik atalım. Sap kısmı üstte kalacak şekilde dikine kavanoza yerleştirelim. Üzerine ayıklanmış sarımsakları koyalım. Daha sonra sirke, toz şeker, tuz ve sıcak suyu ekleyip kavanozun kapağını sıkıca kapatalım. 15 gün kadar beklettikten sonra turşunuz yenmeye hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:82424 • adı:Biber Turşusu • gönderen:lezzet kervanı • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:55