



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI BİBER TURŞUSU

1 kg salçalık kırmızı biber
1 su bardağı üzüm sirkesi
10 diş sarımsak
kaya tuzu
2 çorba kaşığı zeytinyağı

Yıkayıp kuruladığınız kırmızı biberleri önceden ısıttığınız fırında közleyin. Soğuduktan sonra kabuklarını soyup, bütün halinde kavanoza yerleştirin. Sarımsakları, tuzu ve sirkeyi iyice karıştırıp biberlerin üzerine dökün. Zeytinyağını ilave edip kavanozun kapağını sıkıca kapatın.

[ML® Biber Turşusu için tıklayın](#)



Fotoğraf "Düzağaç" tarafından gönderildi. 08.02.2021