



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBER TURŞUSU

1 kg. biber
1 baş sarımsak
1 demet kereviz yaprağı
yarım limon
yeteri kadar tuz

Biberlerin saplarının ucu hafif kesilir. Bir kaç yerinden ince delinerek yıkandıktan sonra süzğüye çıkarılır. Bir bardak sirke, bir bardak su bir kaptı kaynatılır. Biberin üçte biri 2 taşım sirkeli suda kaynatıldıktan sonra süzğüye çıkarılır, geriye kalanda 2 kez kaynatılır ve süzğüye çıkarılır. Soğuduktan sonra kavanoza kıyılmış sarımsak, kabuğu çıkmış kesilmiş limon, tuz, sirke ve üzerine kereviz konur, 1 hafta sonra yenir.

[ML® Biber Turşusu için tıklayın](#)



Fotoğraf "adnan pekel" tarafından gönderildi. 15.02.2019