KIRMIZIBİBER TURŞUSU

4 kilogram salçalık kırmızıbiber
1 şişe üzüm sirkesi
5 yemek kaşığı tuz
2 baş sarımsak
2 yemek kaşığı şeker
5 aspirin
2 yemek kaşığı top karabiber
1 kahve fincanı sıvıyağ

Kırmızıbiberleri yarıdan kesip çekirdek yataklarını çıkaralım. Uygun bir tencereye sirkeyi, tuzu, şekeri, sıvıyağı koyup kaynatalım. Daha sonra biberleri ekleyip hafifçe yumuşayana dek haşlayalım. Biberleri tencereden alıp soğutarak kavanoza sıralayalım. Aralarına doğranmış sarımsak serpiştirelim. Kavanozu ağzına dek doldurup üzerine top karabiber serpelim. Soğuyan sirkeli sıvıyı kavanoza boşaltıp içine ezilmiş aspirinleri ekleyerek kavanozun ağzını sıkıca kapatalım. Turşumuzu buzdolabında veya serin bir yerde bekletelim.

ML® Kaplama Biber Kızartması için tıklayın
ML® Kaplama Biber Kızartması (görsel)

© lezzetler.com tarif no:7580 • adı:Kırmızıbiber Turşusu • gönderen:siyami • indirme tarihi:28.03.2024 - 20:15