



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BİBER TURŞUSU

5 kilo turşuluk köy biberi
1 diş sarmısak
Rezene (yoksa istemez)
2 adet kırmızı Arnavut biberi
2 adet defne yaprağı
1/2 bağ dereotu (Her 2 kiloluk kavanoza 1 dal)
Salamurası:
20 su bardağı su
800 gram sirke
25 gram limontuzu
10 gram benzuad dü süd
1/2 tatlı kaşığı zerdeçal
1 tatlı kaşığı toz hardal
2 adet karanfil
1 çorba kaşığı yenibahar
300 gram tuz

- 1) Biberleri toplu iğne ile birkaç yerlerinden iğneleyip yıkayıp kurulayınız ve kavanozlara yerleştiriniz.
- 2) Üzerlerine, dereotu, rezeneyi, sarmısak, Arnavut biberi, defne yaprağını yerleştiriniz.
- 3) Salamurasını 2 dakika kaynatıp üzerine kaynar olarak süzdürünüz ve hemen kapaklarını kapatıp normal hararete 10 gün bekletiniz ve sonra kullanınız.