



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HIZLI BİBER TURŞUSU

MALZEMESİ

800 gram sivri biber
1 kilo dolmalık biber
1 kilo sirke
3 baş sarımsak
biraz tuz

HAZIRLANIŞI:

Derince bir tencereye sirke ve bir kaşık tuz konur, kaynamaya bırakılır. Öte yanda biberler yıkanır. Uç kısımlarından bıçakla delinir. Kaynayan sirkeye azar azar atılır. Renkleri sararınca çıkarılıp alınır. Hepsi haşlanınca biberler bir kavanoza veya emaye kaseye doldurulur. Tenceredeki sirkeye havanda tuzlu iyice dövülen sarımsak katılır. Haşlanıp bir kaba ayrılan biberlerin üzerine dökülür. Bu turşu derhal yenilebilir.