



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İÇİ DOLU BİBER TURŞUSU

MALZEMESİ

- 1 Kg. dolmalık biber
- 1 Küçük lahana
- 1 Bağ yaprak kereviz
- 1 Baş sarımsak
- 6 Adet kırmızı dolmalık biber
- 1 Litre sirke
- 2 Tatlı kaşığı tuz

YAPILIŞI

- Dolmalık biberlerin üstünü keserek içlerini temizleyiniz ve iyice yıkayınız.
- Lahanaların damarsız yapraklarını, sarımsak, kereviz ve kırmızı biberleri iyice yıkadıktan sonra çok ince kıyınız.
- Böylece meydana gelen içi, biberlere basa, basa doldurunuz.
- Biberleri bir kavanoza doldurunuz, (içleri doldurulmuş dolmalık biberleri)
- Üzerlerine tuzlu sirke dökünüz.
- Biberlerin rengi sararıncaya kadar bekletiniz.
- Arzu ettiğiniz zaman yiyiniz.