



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.
-