



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARABİBERLİ SİRKE

2+1/2 su bardağı sirke

6-8 tane-karabiber (iri dövülmüş)

1-2 tane-karabiber (bütün bırakılmış)

Sirke ve iri dövülmüş tane biberleri bir şişeye koyup, şişenin ağzını mantarla kapatınız. Şişeyi serin ve rutubetsiz bir yerde 8-10 gün, arasıra çalkalayarak saklayınız.

Şişedeki karışımı bir süzgeçten temiz, ılık ve kuru bir başka şişeye süzünüz. Şişeye bütün tane biberleri katıp, ağzını kapatınız. (Süzgeçte kalan iri,dövülmüş tane biberleri atınız.) Sirkeniz 3-4 gün sonra kullanılmaya hazırdır.
