



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI BİBER TURŞUSU

Ayşe Tüter

1 kg kırmızı etli biber
1 adet sarımsak
Tuz
Yeterince su
Limon suyu
1 kahve fincanı sirke
1 kesme şeker
1 defne yaprağı

Biberleri közleyin kabuklarını soyun. Bir kavanoza dizin üzerine sarımsakları şekeri defne yaprağını koyun. Tuzunu yemeğe koyar gibi ayarlayın üzerine sarımsakları şekeri defne yaprağını koyun. Üzerini geçecek kadar iyi suyu koyun sirkeyi ilave edin. Kavanozu sıkıca kapatın. Serin bir yerde saklayın.