



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZLENMİŞ KIRMIZI BİBER TURŞUSU

Erkan Acurof
Ege ve Ayvalık'ta Kış Hazırlıkları

3 kg kırmızıbiber
1/2 litre zeytinyağı
1 litre elma sirkesi
2 yemek kaşığı tuz
Sarımsak

Kırmızıbiberleri közleyin. Daha sıcak iken buzdolabı poşeti içine koyun. Ağızını kapatıp soğumasını bekleyin. Bu işlem biberlerin üzerindeki zarların kolay soyulmasını sağlar. Soğuyan biberlerin üzerindeki zarları soyun, içinden tohumlarını çıkarıp enine üç parçaya bölün. Sarımsakları ayıklayıp az tuz ilavesi ile havanda dövün. Ayıklanmış biberleri kavanoza yerleştirin. Üzerine dövülmüş sarımsak, zeytinyağı, aldığı kadar sirke ve tuz ekleyin. Kavanozun kapağını sıcak suda kaynatın. Havlu ile tutarak ağızını sıkıca kapatın. Ters çevirip 2-3 saat bu şekilde bekletin.