



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ACELE BİBER TURŞUSU

Malzemesi:

1 kg. dolmalık yeşil biber,
1/2 litre sirke,
tuz.

Hazırlanışı:

Biberleri yıkayın. Saplarındaki uzun kısımları kesin ve bol suda haşlayın. Süzgeç ile sudan çıkarın. Çukur bir kabın içine dizin. Üzerine sirkeyi ve tuzu dökün. Kabın ağzını kapatarak 2 gün buzdolabında bekletin. İstedığınız zaman servis yapabilirsiniz.

Not: Acele biber turşusu 10-15 gün buzdolabında muhafaza edilebilecektir.

[ML@ Biber Turşusu için tıklayın](#)