



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACI BİBER TURŞUSU

1-2 kilo acı biber
1 su bardağı sirke
1 su bardağı tuz
2 çorba kaşığı toz şeker
Aldığı kadar su
1 baş sarımsak

Biberlerimizi temizleyip yıkayalım. İğneyle hepsini tek tek delelim, yani iğne batırıp çıkaralım. Daha sonra biberlerimizi istediğimiz kapları dolduralım. Ben küçük boy kavanozları tercih ettim açınca hemen tüketilmesi açısından. Daha sonra bir tencereye 1 bardak tuz, 2 çorba kaşığı toz şeker, 1 su bardağı sirke ve 1-2 litre su dökelim. Bu karışımı kaynatalım. Kaynayan bu sirkeli suyumuzu biberlerimizin üzerlerine sıcak olarak dökelim ve kapaklarını kapatalım. Turşularımız hazırdır.

