



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACI BİBER TURŞUSU

2 kg süs biberi
2 büyük baş sarımsak
1 yemek kaşığı limon tuzu
1 yemek kaşığı toz şeker veya üzüm pekmezi
2 yemek kaşığı dolusu kaya tuzu
Turşuları Kurmak İçin;
1 litrelik kola şişesi veya su şişesi

Biberleri yıkayıp ayıklayarak, uçlarından veya ortasından bıçakla deliyoruz.
Sarımsakları ayıkıyoruz.
Pet şişeyi yarısına kadar kaynamış soğutulmuş suyla veya hazır içme suyuyla dolduruyoruz.
Diğer yarısına kadar da sirke koyuyoruz.
Bu suyu geniş bir kaba boşaltıyoruz.
İçine limon tuzunu şekeri ve tuzu ekleyip erimeye bırakıyoruz.
Şişeye biraz biber, bir iki sarımsak katıyoruz.
Şişe dolana kadar böyle devam ediyoruz.
Şişeyi ara sıra hafifçe tezgaha vurarak, biberlerin düzgünce yerleşmesini sağlıyoruz.
Bunu yapmayı unutmayalım.
Böylece pet şişe daha fazla biber alıyor, daha sıkı yerleşiyor.
Biberleri, pet şişelere yerleştirip, sonra turşu için hazırlanan sirkeli suyu ağzı dolana kadar pay ediyoruz.
Pet şişenin kapağını sıkıca kapatıyoruz.
Güneş görmeyen serin bir yerde muhafaza ediyoruz.
Böylece iki yıl da kalsa bir şey olmaz.
3-4 haftada da yenmeye hazır hale geliyor.

