



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACI BİBER TURŞUSU

300 gram küçük boy acı biber
5 diş sarımsak
1 çay bardağı üzüm sirkesi
1 adet limon suyu
1,5 yemek kaşığı kaya tuzu
2 su bardağı su

Biberleri akan suyun altında güzelce yıkayın biberleri kurutup sarımsakları ortadan ikiye bölün. Bir kabin içerisine sirke, tuz, limon ve suyu karıştırın. Biberleri kavanozun içerisinde sıkı sıkı bastırarak dizin. Aralara doğranmış sarımsakları ilave edin. Hazırladığınız sıvı karışımı kavanozun içine aktarın. Kavanozun ağzını sıkıca kapatın. Güzelce çalkalayın. Serin ve kuru bir ortamda yaklaşık 15-20 gün kadar tadının ve renginin oturması için bekletin.

