



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ACI BİBER TURŞUSU

500 gram acı biber  
1 su bardağı sirke (elma veya üzüm sirkesi)  
2 su bardağı su  
1 yemek kaşığı kaya tuzu  
1 yemek kaşığı toz şeker  
5-6 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı limon tuzu  
Zeytinyağı

Acı biberleri yıkayıp sap kısımlarını kesin. Eğer daha az acı bir turşu istiyorsanız, biberlerin içindeki çekirdekleri çıkartabilirsiniz.  
Sarımsakları ince dilimler halinde doğrayın.  
Bir tencereye sirke, su, kaya tuzu, toz şeker ve limon tuzunu ekleyip kaynatın. Kaynama noktasına gelince ocaktan alın ve soğumaya bırakın.  
Biberleri kavanozlara sıkı sıkı yerleştirin. Aralarına dilimlenmiş sarımsakları ekleyin.  
Hazırladığınız turşu suyunu kavanozlara doldurun. Üst kısmı biraz zeytinyağı ekleyerek kapağını sıkıca kapatın.  
Kavanozu serin ve karanlık bir yerde yaklaşık 10-15 gün bekletin. Bu sürede biberler tam olarak turşuya dönüşecek ve lezzet kazanacaktır.

