



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİRKEDEN ACI BİBER TURŞUSU

Acı biberleri evvelâ haşladıktan ve acı suyunu kevgirde, bir gece baskıda bırakıp akıttıktan sonra, zarları çıkarılmış sarımsak dişlerini de aralarına serptikten ve lüzumu kadar tuz ve sirkesini de döktükten sonra, ağırlık taşını, tahtasiyle beraber koymalıdır ve saklanacak ise, bir iki hafta sonra, eski sirkeyi, yenisiyle değiştirmelidir.



Fotoğraf "ırazca" tarafından gönderildi. 14.06.2018