



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALIK BİBER TURŞUSU

1 kilogram balık biber  
Yarım su bardağı zeytinyağı  
1 su bardağı üzüm sirkesi  
1 tatlı şeker  
1 baş sarımsak  
1 su bardağı su  
Kaya tuzu

İlk olarak biberlerin sap kısımlarını ayırın ve uç kısımlarını kesin.  
Ardından biberlerin her iki tarafını da üzerine bastırarak tavada kızletin.  
Tencereye zeytinyağının yarısını ekleyin ve sarımsakları da ilave edip kavurun.  
Üzerine kızlenen biberleri de ekleyip birkaç dakika kavurun.  
Daha sonra üzerine sirke, sıcak su, tuz ve şekeri de ilave edin.  
Son olarak biberlerin üzerine yarım limon suyunu da ekleyip biberler pişmeyecek şekilde birkaç dakika kavurun.  
Son olarak sıcak olarak kavanozlara alın ve kapaklarını sıkıca kapatın.

