



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKAN SİRKELİ BİBER (DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 kg çarliston biber
4-5 adet acı sivri biber
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı sirke
1 çorba kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı salamura tuz
Yeteri miktar su

Bir tencerede çarliston biber, sıvı yağ, sirke, tuz, toz şeker ve acı sivri biber su ilavesi ile birlikte kaynatılır. Daha sonra şişelere doldurulur, kapağı kapatılarak serin bir yerde muhafaza edilir. İstenildiği zaman tüketilebilir.

