



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBER TURŞUSU (BOŞNAK)

THY Skylife

2 kg dolmalık biber
3 yemek kaşığı tuz
2 kg süzme yoğurt
1 kg süt kreması
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı toz kırmızı biber

Dolmalık biberler ayıklanır, yıkanır ve suyu süzdürülür. Biberlerin içi tuzlanıp tepsiye dizilir. Akşamdan sabaha kadar bekletilir. Biberlerin içine biriken su boşaltılır. Süzme yoğurt ile krema karıştırılır, kaşık yardımı ile biberlere doldurulur. Doldurulan biberler kavanoza dizilir. Doldurma işlemi bitince artan yoğurt üzerine dökülür. 4 veya 5 gün beklettikten sonra hazır olur. Servis ederken biberler ortadan ikiye kesilir. Üzerine zeytinyağı ve toz kırmızı biber gezdirilir.

[ML® Boşnak Köftesi için tıklayın](#)