



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBER TURŞUSU (KARABÜK)

TC Karabük Valiliği

3 kg biber
1/2 sarımsak
1/2 domates
Yeteri kadar tuz
1 yemek kaşığı limon tuzu
Nane (yaş)

Bütün malzemeler turşu bidonuna doldurulur. Üzerine bidon dolana kadar su eklenir. Ağı sıkıca kapatılır. Turşular dönene kadar ağı açılmaz- (Bu süre yaklaşık 2-3 ay kadar) Güneş görmeyen yerde muhafaza edilir.

