



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBER TURŞUSU

1 litrelik kavanoz
1 su bardağı sirke
Bir baş soyulmuş sarımsak
2,5 yemek kaşığı kaya tuzu,
4 su bardağı su biber
2-3 adet limon tuzu

Yıkamış olan biberlerin sap ve uç kısımları keselim. Turşunun suyunun içine işlemesi için.

Hazırladığımız turşu suyunun içine 2,5 yemek kaşığı tuzu ilave edelim. İyice karıştıralım.

Eritmiş olduğumuz limon tuzumuzu da ilave edelim. Tekrar iyice karıştıralım.

1 adet minik domatesi karıştırdığımız turşu suyunun içine atıyoruz. Bunun yapmamızın sebebi eğer domates suyun dibine çökerse tuzu az gelmiş suyun üzerinde kalırsa tam kararında demektir. Daha sonra domatesi çıkarıyoruz.

Sirkemizi de ilave ediyoruz. Turşumuzun suyu hazır

Önce Biberlerimizi kavanozumuzun içine yerleştiriyoruz. Ben kıl biber kullandım. Arzuya göre sivri biber de kullanabilirsiniz.

Sıkı bir şekilde kavanozda yer kalmayacak şekilde bastırarak kıl biberlerimizi yerleştiriyoruz.

Üzerine sarımsak ilave ediyoruz.

Daha önceden hazırlamış olduğumuz turşu suyunu üzerine ilave ediyoruz. Bir bıçak yardımı ile havasını alıyoruz.

Bir tutam temizlenmiş maydanoz yerleştiriyoruz. Biberler maydanozun altında kalacak şekilde olmalı.

Kavanozumuzun ağzını kapattıktan sonra serin yerde saklamalıyız. 15 Gün turşumuzun olması için yeterlidir.

