



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BİBER TURŞUSU

Tuğrul Şavkay

1 kg. kırmızıbiber (yeşile çalan ve küçük, olanlarından seçilmiş)

Tuz

1 bağ taze nane (sapları kesilmiş)

1 bağ maydanoz (sapları kesilmiş)

500 ml. sirke (2 su bardağı)

Kırmızıbiberlerin saplarını kesin, yıkayıp süzdürün. Tencerede tuzlu su kaynatın. Biberleri içine atıp 10 dakika haşlayın. Bir süzgece çıkarın ve üzerine ağırlık koyarak süzölmeye bırakın.

Haşlanmış biberleri, nane ve maydanoz yaprakları ile karıştırıp kavanozlara doldurun. Kavanozların üzerini sirke ile tamamlayın. Temiz bir taş ya da kiremit koyarak turşuyu bastırın ve kavanozun kapağını sıkıca kapatın.

Turşuyu birkaç gün bekletip, istendiğinde kepçe ile çıkararak servis yapın.