



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SIVRI BİBER TURŞUSU

Malzeme :

2 kg. küçük sivri biber,  
1 baş sarımsak,  
tuz.

Yapılışı:

- 1- Biberlerin saplarını biraz kesip iyice yıkayınız.
- 2- Temiz bir iğne ile birkaç yerinden deliniz.
- 3- Temiz bir kavanoza yerleştiriniz.
- 4- Biberleri dizerken aralarına soyulmuş yıkanmış sarımsak serpiniz.
- 5- Üzerine çıkacak kadar tuzlu su koyunuz (1 lt. için 35-40 gr. tuz hesabı ile).
- 6- Üzerine üzüm liflerini koyup bir ağırlıkla bastırıp kavanozun kapağını kapatınız.
- 7- Biberler sararınca turşu olmuş demektir. Servis yapabilirsiniz.

[ML® Biber Turşusu için tıklayın](#)