



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BİBER TURŞUSU

Malzemeler:

Biber

Tuz

Sarımsak

Hazırlanışı:

Turşu için ince, uzun şekilli acı veya tatlı biberler kullanılır.

Turşu olduktan sonra istenilen sarı rengi elde edebilmek için, taze halde iken rengi koyu yeşil olmayan, en iyisi yeşil sarı renkte olan biberleri seçin. Ezik ve çürük olanları ayıklayın. Turşunun hazırlanması ve katkı maddeleri hıyar turşusunda olduğu gibidir. Yalnız salamuranın tuz miktarı biraz daha az olmalıdır. Tartıyla yapılacaksa, sonuçta tuz oranı %4 olacak şekilde hesaplanmalı; önceden hazır salamura kullanılacaksa, salamuranın tuz oranı  $\frac{1}{2}$ 7-8 olmalıdır.

Biber turşusunun yenilecek olgunluğa geldiği. Tad ve kokuda değişme ve yeşil rengin tam sarıya dönmesi ile anlaşılır.

Biber turşusu sade olarak hazırlanıp yendiği gibi hıyar ve domatesle birlikte karışık olarak da kurulabilir.