



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBER TURŞUSU

Malzemeler

500 gr. acı küçük biber,
10 diş sarımsak,
1 su bardağı üzüm sirkesi,
5 adet kereviz yaprağı,
5 dal maydanoz,
Kaya tuzu,
Alabildiği kadar su.

Hazırlanışı

Yıkanmış biberleri turşu kavanozuna güzelce yerleştirin. Kabukları soyulmuş sarımsakları, üzüm sirkesini ve tuzu karıştırın. Kavanozun alabileceği kadar su ilave edip, biberlerin üzerine dökün. Kereviz ve maydanoz yapraklarını yerleştirdikten sonra kavanozun kapağını sıkıca kapatın.

Not: Turşunuzu serin ve karanlık bir yerde muhafaza edin. Dilerseniz turşunuza zeytinyağı ve limon kabuğu da koyabilirsiniz. Turşunuz ortalama 2 hafta içinde yenme kıvamına gelecektir