



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL BİBER TURŞUSU

Yeşil biber turşusu sirkeli veya salamuralı olarak hazırlanabilir. Salamuralısı mayalı olarak yapılır. Yani biberlerin doldurulacağı kavanozun dibine tûlbente sarılmış bir el kadar taze ekme  veya yumurta iriliğinde maya yahut bir dilim kızarmış ekme  konur. Bunun üstüne sapları kesilmiş, çeşitli yerleri iğne veya çatalla delinmiş ve iyice yıkanıp süz lmüş sivri biberler yerleştirilir. Bunların üstüne temiz ve düz bir tahtaya iyice yıkanmış ağır bir taş yerleştirildikten sonra taşın üstüne varacak kadar salamura dökülür. (Salamuranın yapımı lahana turşusunda anlatılmıştır). Sonra kavanoz serin olmayan bir yerde yirmi gün bekletilir. Bu süre içinde suyu sık sık savrulur. Yirmi gün sonra, yenecek kadar turşu kavanozdan çıkarılır, suyu iyice süzülür, üstüne sirke dökülür ve bir gün böylece bırakıldıktan sonra sofraya çıkarılır.