



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BİBER TURŞUSU

1 kilogram süs biberi  
6-7 diş sarımsak  
Yarım demet dereotu  
1 litre sirke

Temiz bir iğneyle her biberde 2-3 delik açın. Deldiğiniz biberlerin çürük olmamasına dikkat edin. Biberleri turşu kabına sıkıca istifleyin. Aralarına dereotu ve sarımsak yerleştirin. Sirkenin içine 1 çorba kaşığı tuz ilave ederek biberlerin üzerine dökün.

Bir naylon torbaya su koyup ağzını iyice bağladıktan sonra biberlerin üzerine ağırlık olarak koyun. Kavanozun ağzını kapatıp ekşimeye bırakın.

Turşunun üzerinde biriken beyaz köpükleri zaman zaman bir kaşıkla alıp atın. Biberler sararınca turşu yenmeye hazır demektir.

