



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBER TURŞUSU

1 kilo sivri biber
Yarım baş sarımsak
2 su bardağı sirke
Yarım su bardağı tuz
1 tatlı kaşığı limon tuzu
Kavanozu dolduracak kadar su
1 avuç nohut

Biberleri yıkayıp uçlarını kesin.
Kestiğiniz biberleri 3 litrelik kavanoza doldurun. Biberleri kavanoza bastırarak yerleştirin.
Sarımsakları soyup içine atın.
Kavanozu dolduracak kadar suyu, sirkeyi ve tuzu karıştırıp kavanozun ağzına kadar doldurun.
Kavanoz kapağını hava almayacak şekilde sıkıca kapatın.
Turşunuz olana kadar güneş görmeyen bir ortamda muhafaza edin.
20 gün kadar beklettikten sonra turşunuz hazır.

