



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BİBER TURŞUSU

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 kg biber
- 1 baş sarımsak
- 1 su bardağı sirke (elma veya üzüm sirkesi)
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 litre su
- 1 demet maydanoz
- 1 çay bardağı zeytinyağı

Biberleri yıkayın ve sap kısımlarını kesin. İsteğe bağlı olarak biberleri dilimleyebilirsiniz veya bütün bırakabilirsiniz.

Sarımsakları soyun ve dişlere ayırın.

Maydanozu yıkayın ve saplarıyla birlikte iri iri doğrayın.

Bir tencereye 1 litre suyu, sirkeyi, tuzu ve şekerini ekleyin. Karışımı kaynamaya bırakın.

Kaynadıktan sonra ocağın altını kapatın ve soğumaya bırakın.

Temiz ve sterilize edilmiş kavanozlara biberleri, sarımsakları ve maydanozları yerleştirin.

Her kavanoza eşit miktarda zeytinyağı ekleyin.

Soğuyan turşu suyunu kavanozların üzerine dökün, biberlerin tamamının suyun altında kaldığından emin olun.

Kavanozların kapaklarını sıkıca kapatın.

Turşuları serin ve karanlık bir yerde en az 2 hafta bekletin. Bu süre zarfında biberler tatlanacak ve turşu hazır hale gelecektir.

Turşularınız hazır olduğunda, serin bir yerde muhafaza edin.

