



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BİBER TURŞUSU

Biber turşuculuğundaki en önemli konu, biberlerin 20-30 gün arasındaki fermantasyon sırasında hiçbir şekilde hava almamasını sağlamaktır.

Bu nedenle turşu küçük yada hava geçirmeyen kaplarda kurulmalıdır. Bunun için en uygun kaplar, 20 litrelik içleri laklı tenekeler ile ağızları contalı ve fermantasyon basıncına dayanıklı plastik kaplardır.

Fermantasyon kapları yıkandıktan sonra ince-sivri biber veya diğer turşuluk biberlerle doldurulur.

Aroma verici (dereotu, sarımsak, defne yaprağı ve esteregon vs.) maddeler eklenir.

20 litrelik kaplara 7 kg biber konulabilir.

Biberlerin üzerine % 10'luk salamura ile bir miktar sirke ve % 0,5-1 oranında sitrik asit (limon tuzu) salamuraya ilave edilip (veya 5 su bardağı suya 5 çorba kaşığı temiz tuz ile 2 çorba kaşığı sirke ve yarım çorba kaşığı limon tuzu) sebze yi örtecek şekilde kaba boşaltıldıktan bir süre sonra (kap içindeki hava çıkınca) kapakları sıkıca kapatılır. Oda sıcaklığında fermantasyona bırakılır.

Fermantasyonu tamamlandıktan sonra tüketime hazır duruma gelir.

---