BİBER TURŞUSU

MALZEMESİ:
1 kg. yeşil sivri biber
6-7 diş sarımsak
1/2 demek dereotu
1 litre sirke

YAPILIŞI:
Turşu için çok ince zarlı, uzun şekilli, acı veya tatlı körpe biberler kullanınız. Çok koyu yeşil renkli olanların yerine, hafif yeşil-sarı renkli olanları tercih ediniz. Biberlerin arasındaki ezik çürük olanları ayırınız. Kırık, delik olanları çıkarın. Temiz bir iğneyle, her biberde iki, üç delik açınız. Deldiğiniz biberleri sakın suya koymayınız, içine su girmesi turşunun lezzetini bozar. Hemen turşu kabına sıkı sıkı, istif etmeye başlayınız. Biberlerin arasına dereotu ve sarımsak dişlerini yerleştirin. Bir naylon torbaya su koyup, ağzını iyice bağlayınız. Böylece biberlerin üzerine koyacağınız temiz bir ağırlık elde etmiş ajursunuz. Ağırlıkla bastırdığınız biberlerin üzerine sirkenin içine bir çorba kaşığı tuz karıştırarak dökünüz. Ağzını Kapatıp ekşimeye bırakınız. Günde bir kere turşunun suyunu savurursanız, daha lezzetli turşu elde edersiniz. Turşunun üzerinde üzün süre beyaz köpük kalmaması için bir kaşıkla alıp atınız. Yeşil renk tam sarıya dönünce turşunuz yenmeye hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:24586 • adı:Biber Turşusu • gönderen:kumsal • indirme tarihi:28.04.2024 - 00:50