



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBER TURŞUSU (SİRKEDEK)

MALZEMELER

- 1 kg sivri biber
- 1 demet maydanoz kökü
- 5 su bardağı su
- 5 su bardağı sirke
- 6 diş sarımsak, dövülmüş
- 1/4 su bardağı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı kırmızıbiber
- 2 çorba kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI

Sivri biberleri yıkayıp, saplarını temizledikten sonra bir cam kavanoza yerleştirin. Üzerine bir demet maydanozun kökünü bağlayıp koyun, büyükçe bir tencereye su, sirke sarımsak, tuz ve kırmızıbiber koyup, orta ateşe yerleştirin. Karışımı bir taşım kaynattıktan son tencereyi ateşten alıp rafine yağı katın ve kendi halinde ılınmaya bırakın.

Karışım ılıncaya kavanozdaki biberlerin üzerine döküp, kavanozun ağzını sıkıca kapatın. Kavanozu serin ve nemsiz bir ortamda de 15 gün beklettikten sonra, turşunuzu servis yapın.