



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBER TURŞUSU

1 ölçü su
1 ölçü sirke
1 ölçü domates suyu
1 avuç tuz
istenildiği kadar kırmızı ve yeşil dolmalık biber

İstediğiniz miktarda dolmalık biberlerin içlerini oyup yıkadıktan sonra, kıyılmış lâhana, maydanoz, 2-3 diş sarımsak, biraz kereviz ve doğranmış kırmızı biberle doldurarak kavanozlara diziniz. Üzerine evvelce hazırladığınız turşu suyunu koyduktan sonra, ağzını sıkıca kapatıp turşunun olması için, biberler sararıncaya kadar 15 -20 gün bırakınız.

Not: Malzemelerin hepsini iyice karıştırarak, turşu suyunu hazırlayınız. Bunu kuracağınız turşunun miktarına göre, ölçüler değişmeden artırmalısınız. Çünkü bu suyun turşunun üstüne iki-üç parmak geçecek kadar örtmesini sağlamalısınız.