



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BİBER TURŞUSU (SİRKELİ)

1 kilo biber  
1 baş sarımsak  
1 demet kereviz yaprağı  
1/2 limon  
Yeteri kadar tuz

Biberlerin sapları, ucu hafif kesilir. Birkaç yerinden ince delinerek yıkandıktan sonra süzğüye çıkarılır. Bir bardak sirke, bir bardak su bir kapta kaynatılır. Biberin üçte biri iki taşım sirkeli suda kaynatıldıktan sonra süzğüye çıkarılır, geriye kalan da iki kezde kaynatılır ve süzğüye çıkarılır. Soğuduktan sonra kavanoza kıyılmış sarımsak, kabuğu çıkmış, kesilmiş limon, tuz, sirke ve üzerine kereviz yaprağı konur, bir hafta sonra yenir.

[ML® Kaplama Biber Kızartması için tıklayın](#)

[ML® Kaplama Biber Kızartması \(görsel\)](#)