



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERİYE TURŞUSU

1 kg biberiye
1 tatlı kaşığı tepelime iri turşuluk tuz
Yarım tatlı kaşığı limon tuzu
1 baş sarımsak
1 çay bardağı üzüm sirke
4 bardak içme suyu

Biberiyeleri yıkayıp süzgeç içerisinde kalan sularını tamamen süzelim.
Sirkeli suyu ayrı bir kaba alalım. İçerisine limon tuzu ve tuzu atıp eriyene kadar karıştıralım.
Kavanozların dibine sarımsakları dizelim. Biberiyeleri kavanoza sık şekilde dolduralım.
Yaptığımız sirkeli sudan kavanozların üzerini geçecek kadar dolduralım.
Ağızlarını sıkıca kapatıp 10 gün boyunca serin ye kuru bir yerde bekletelim.

