



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇARA BİBERLİ TURŞU

<https://www.arnavut.com>

6-7 adet çara biberi  
2 baş sarımsak  
1,5 yemek kaşığı tuz  
Alabildiği kadar sirke

İlk olarak biberler 2 veya 3 parçaya bölünür. Daha sonra hafifçe közlenir. Ardından sarımsaklar ayıklanarak küçük küçük parçalar halinde tuzla ezilir. Bu şekilde malzemelerimiz turşunun yapımı için hazır hale gelir. Ardından kavanoz içerisine, bir sıra biber ve bir sıra tuzlu sarımsak olmak üzere aldığı kadar dizilir. En son alabildiği kadar sarımsak konularak kapatılır.  
1 hafta kadar bekleme süresinin ardından turşumuz hazır hale gelir.

