



ÇARLİSTON BİBERİ TURŞUSU

1 kilogram çarliston biber
6 diş sarımsak
1 çay bardağı elma sirkesi
4 yemek kaşığı zeytinyağı
2 çay kaşığı tuz
1 adet limon

Biberleri saplarını ve çekirdeklerini ayıklayıp irice doğrayın.
Kaynar suda 5-10 dakika kadar haşlayıp süzün.
Biberleri bir kaseye alıp üzerine ufak ufak doğradığınız sarımsakları ekleyin.
Sirkeyi, tuzu, zeytinyağını ve limonun suyunu da ilave edip harmanlayın.
Tüm malzemeyi bir kavanoza aktarıp bir gece buzdolabında bekletin.
Ertesi gün dilediğiniz gibi tüketebilirsiniz.

