



CİN BİBERİ TURŞUSU

1 kilogram cin biberi
2 yemek kaşığı kaya tuzu
1 tatlı kaşığı limon tuzu
1 baş sarımsak
Yarım demet dereotu
500 gram sirke
Aldığı kadar su

Biberleri yıkayıp saplarını kesin.
Sarımsakların kabuğunu soyun ve ikiye bölün.
Turşu kavanozuna ilk olarak sarımsakları ekleyin.
Biberleri boşluk kalmayacak şekilde yerleştirin.
En üste kalan sarımsakları ve dereotunu ilave edin.
Bir kasede sirke, limon tuzu ve kaya tuzunu karıştırın.
Sirkeli karışımı ve suyu da ekleyip kapağını sıkıca kapatın.
10-15 gün içinde yemeye hazır hale gelecektir.

