



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇÖKELEKLİ YAĞLI BİBER TURŞUSU

500 gram yeşil biber  
1 kase çökelek  
1 su bardağı sirke  
Sıvı yağ  
Dövülmüş kaya tuzu  
7-8 diş sarımsak

İçine çökelek doldurulabilecek yeşil ve küçük kapyta biberleri (ya da benzer başka bir biber) yıkayın, sularını süzün ve kurulayın. Tohum kısmını kesin ve tohumlarını çıkarın. İçine dövülmüş kaya tuzu ile karıştırdığınız çökeleği sıkıca doldurun. Kavanoza dizin. Kavanozu ağız kısmında 1 santimetre boşluk kalana kadar doldurun. Üzerine 1 su bardağı sirke boşaltın. Sarımsakları aralarına yerleştirin. Kapağını kapatıp aşağı yukarı çalkalayın. Serin ve karanlık bir köşeye kaldırın. Yaklaşık 10-15 gün içinde yemeye hazır hale gelecektir. Biberler sararmaya başladığı zaman servis yapabilirsiniz. Soğuk tüketilirse daha lezzetli olur.

