



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

İÇİ DOLU BİBER TURŞUSU

MALZEMESİ

- 1 Kg. dolmalık biber
- 1 Küçük lahana
- 1 Bağ yaprak kereviz
- 1 Baş sarımsak
- 6 Adet kırmızı dolmalık biber
- 1 Litre sirke
- 2 Tatlı kaşığı tuz

YAPILIŞI

- Dolmalık biberlerin üstünü keserek içlerini temizleyiniz ve iyice yıkayınız.
 - Lahanaların damarsız yapraklarını, sarımsak, kereviz ve kırmızı biberleri iyice yıkadıktan sonra çok ince kıyınız.
 - Böylece meydana gelen içi, biberlere basa, basa doldurunuz.
 - Biberleri bir kavanoza doldurunuz, (içleri doldurulmuş dolmalık biberleri)
 - Üzerlerine tuzlu sirke dökünüz.
 - Biberlerin rengi sararıncaya kadar bekletiniz.
 - Arzu ettiğiniz zaman yiyiniz.
-