



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

DOLDURULMUŞ DOLMA BİBERİ TURŞUSU

- 10 dolmalık yeşil biber (sapları ayıklanıp, çekirdekleri temizlenmiş)
- 500 gr beyaz lahana (ince kıyılmış)
- 1 demet maydanoz (ince kıyılmış)
- 1 baş sarımsak (dövülmüş)
- 1 çorba kaşığı kırmızıbiber
- 5 salçalık kırmızı biber (sapları ayıklanıp, çekirdekleri temizlendikten sonra, iri parçalar halinde kesilmiş)
- 3 litre (15 su bardağı) su
- 500 gr (2+1/2 su bardağı) sirke
- 4 çorba kaşığı tuz
- 1/4 su bardağı rafine yağ
- 2 limonun suyu
- 250 gr kereviz sapı (yıkamış)

Dolmalık biberleri yıkayıp, bir kevgire koyarak, fazla sularını süzdürünüz.

Bu arada büyük bir kasede kıyılmış lahana, maydanoz, sarımsak ve kırmızıbiberi iyice karıştırınız. Hazırladığınız bu harcı yıkayıp süzölmüş dolmalık biberlerin içine doldurup, dolmalık biberlerin ağzını salçalık kırmızı biber parçalarıyla kapatınız. Doldurulmuş dolmalık biberleri temiz bir kavanoza dizip, kavanozu bir kenara bırakınız.

Büyük bir tencereye su, sirke, tuz ve rafine yağı koyup, tencereyi orta ateşe oturtunuz. Karışımı, arasına karıştırarak bir taşım kaynattıktan sonra, tencereyi ateşten alıp, bir kenarda soğumaya bırakınız.

Biberlerin üstüne limon suyunu döküp, kereviz saplarını döşeyiniz.

Soğuyan sirkeli suyu kavanoza boşaltıp, ağırlık yerleştirerek kavanozun ağzını sıkıca kapatınız. Kavanozu serin ve nemsiz bir yerde bir ay, biberler hafifçe sararana kadar, beklettikten sonra, turşunuzu servis ediniz.