



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOLMA BİBERİ TURŞUSU (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

Havuç
Domates (sertçe olanlar alınır)
Acı ve tatlı sivri biber
Nane
Maydanoz
Sirke
Tuz
Dolma biberi (orta boy)
Kırmızı pul biber
Sarımsak
Beyaz lahanalar

Dolma biberlerinin başları, biberleri yırtmadan dikkatlice çıkarılır ve tohumları silkelendir.
Kevgire ağızları aşağı gelmek üzere dizilir (suyunun akması için).

İçerisi için, bütün malzemeye yıkanır.

Havuçlar soyularak küp küp doğranır. Biberler birer cm kalınlığında doğranır.

Sarımsaklar ayıklanarak iyice doğranır.

Domatesler iri kuş başı şeklinde doğranır. Lahanalar ince kıyılır.

Nane ve maydanoz kıyılır.

Büyükçe bir kaptaki bütün malzemeler harmanlanır ve kavanoza yerleştirilir (Bir kısmı ayrılarak aralara serpilir).

Üzerine bir miktar sirke, tuz ve kırmızı pul biber ilave edilerek iyice karıştırılır. Ve lezzetine bakılır, acısı ve tuzu biraz baskın olmalıdır. Çünkü dolan biberler acıyı ve tuzu alır. Biberler tek tek doldurulur. Ağız kısmına domates gelmesine dikkat edilir.

Dolan biberlerin üzerine domateslerle kapak yapılır. Sivribiber (kırılarak) sarımsak ve az tuz serpilerek sıra ile dizilir.

İsteği göre bir veya iki sırada bir tuz, nane, sarımsak ve acı biber serpilir. Böylece dolan biberler bitinceye kadar devam edilir.

En üstüne bol nane, tuz, acı biber, sarımsak konarak bitirilir. (istenirse aralarına birer ikişer defne yaprağı da konur).

Turşumuza ve kavanozumuza göre iki ölçü su, bir ölçü kaliteli sirke, bir çorba kaşığı limon tuzu, bir çay bardağı toz şeker, tuz bir kaptaki eritilir. Tuzuna bakılır, karar ise turşunun üzerine basıncaya kadar doldurulur ve ağız sıkıca kapatılır.

Serin ve karanlık yerde turşular oluncaya kadar bekletilir (ara sıra tuzu ve sirkesi kontrol edilir).

Not: Sirkenin hazırlanmasında kullanılan limontuzu yumuşamasını önlemek, şeker ve limon tuzu da turşunun sararması için konulur. Bu sirke hazırlama usulü, lahanalar turşusu hariç bütün turşularda uygulanır. İç malzemesi ve dolma biberi kavanoza göre ayarlanır.