



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİMİKLİ SÜTLÜ BİBER (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Biber
Süt
Ekşimik
Tuz

Biberler yıkanıp ikiye bölünür, içleri tuzlanıp bir kaba konur.
Biberler yumuşayınca içine ekşimik dolduruulup, üstüne soğuk süt dökülür.
Bir, iki gün sonra süzülüp tekrar süt eklenir, bu işlem bir kaç defa tekrarlanır.
Soğuk bşr yerde saklanır. (15-20 gün bekletilerek biberlerin sararması ve ekşimesi sağlanır.)

Not: Toprak küp veya bidon içerisine bir sıra biber bir sıra ekşimik süt karışımı konularak ağzı sıkıca kapanır.