



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLBİBER TUŞUSU

Emine Beder

2,5 kg kırmızı turşuluk dolmabiber veya salçalık kırmızıbiber
250 gr beyazlahana
1/2 kg havuç
2 dal kereviz yaprağı (arzuya göre)
1/2 kg domates
1 demet maydanoz
1 su bardağı üzüm sirkesi
4,5 su bardağı için
1-2 çorba kaşığı dolusu tepeleme turşu tuzu
1 çorba kaşığı limon tuzu
2 baş sarımsak

Biberlerin ağız kısmını kesip, çekirdek yataklarını çıkaralım. Yıkanmış, soyulmuş havuçları tavla zarı iriliğinde doğrayın. Lahana ları ince kıyın, maydanozu kıyın, sarımsakları üçe bölün. Domatesleri fındık iriliğinde doğrayalım. 1 çorba kaşığı tuzu ekleyelim ve harmanlayalım. Bu malzemeyi biberlerin içine dolduralım. Kavanozlara yerleştirelim. 4,5 su bardağı su için 1 çorba kaşığı turşu tuzu ve 2 su bardağı sirkeyi, limon tuzunu bir kaptan birleştirip, kavanozlara aktaralım. (Bu miktar, kavanozun ağzına kadar çıkmıyorsa, suyu, tuzu ve sirkeyi orantılı olarak arttırın.) Kavanozun kapağını kapatalım. Buzdolabında veya çok serin bir yerde bekletelim. 1 hafta sonra turşunuz yenmeye hazırdır.