



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜNLÜK KIRMIZI BİBER TURŞUSU

<https://carrefoursa.com>

- 1 kg kapyra biber
- 6 diş sarımsak
- 3 çay bardağı içme suyu
- 1 çay bardağı üzüm sirkesi
- 1 yemek kaşığı salamura tuzu
- 1 çay bardağı sıvı yağ

Kapyra biberleri iyice yıkayın ve kesip çekirdeklerini çıkarın. Biberleri lokmalık parçalar olacak şekilde kesin. Derin bir tencerede su, sirke, doğranmış sarımsak, tuz ve sıvı yağı koyun. Kaynayan suya biberleri atın. Biberleri fazla haşlamadan cam kavanoza aktarın. Tenceredeki suyu biberlerin üzerine dökün ve önce oda ısısında, ardından buzdolabında soğutun. Biber turşunuzu aynı gün servis yapabilirsiniz.

