



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇİ DOLDURULMUŞ BİBER TURŞUSU

MALZEMELER:

- 1,5 kg dolmalık biber (küçük ve ince kabuklu)
- 1 küçük lahana
- 4- 5 adet salçalık kırmızı biber
- 1 baş sarımsak
- 1 demet maydanoz
- 10- 12 dal kereviz
- 2 bardak sirke
- Tuz (4,5 bardak su için 1 dolu çorba kaşığı)

YAPILIŞI:

- 1- Biber yıkanıp sapları ve tohumları çıkarılır.
- 2- Lahana, salçalık, biber, sarımsak, maydanoz, kereviz ince ince kıyılıp karıştırılır.
- 3- Biberlere sıkıca doldurulur. Kavanoza yerleştirilir.
- 4- 4,5 bardak suya 1 çorba kaşığı tuz konarak tuzlu su hazırlanır. Buna sirke karıştırılıp kavanoza boşaltılır.
- 5- Üzerine temiz bir ağırlık konup kapak kapatılır.

Not: Turşuların bozulmaması ve kütür kütür olması için soğuk yerde saklanmalıdır.