



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇİ DOLU BİBER TURŞUSU

MALZEMESİ:

1 kilo dolmalık biber
1 küçük lahana
1 bağ yaprak kereviz
1 baş sarımsak
8 adet kırmızı dolmalık biber
1 kilo sirke
biraz tuz.

HAZIRLANIŞI:

Dolmalık biberlerin üstü kesilir. İçi boşaltılır. Lahananın damarsız yaprakları, kereviz, sarımsak ve kırmızı biberler çok ince ve küçük parçalara doğranır. Tıka basa biberlere doldurulur. Dolu biberler emaye bir kaseye (veya kavanoza) konar üzerine ılık tuzlu sirke dökülür. Biberin rengi sararınca yenir. (Bu turşu sirke içinde beklediği için kolay bozulmaz ve uzun zaman dayanır) Evde yapılabilecek turşulardan biri olan biber turşusu kışa kadar dayanabilir.