



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## JALAPENO BİBERİ TURŞUSU

1 kilogram jalapeno biberi  
8 diş sarımsak  
6 su bardağı su  
2 su bardağı sirke  
2 çorba kaşığı kaya tuzu

Jalapeno biberlerini güzelce yıkayıp kurutun. Biberlerin saplarını çıkarın ve ince ince doğrayın. Su, sirke ve sarımsak karışımını hazırlayın. Bu karışımı yaklaşık 10 dakika kadar kaynatıp soğumaya bırakın. Kavanoza biberleri dizin, soğumaya bıraktığınız sirkeli karışımı biberlerin üzerine dökün. Kavanozun kapağını hava almayacak bir şekilde sıkıca kapatın. 15 gün sonra turşu hazır hale gelecektir.

Not: Turşunun kapağını açtıktan sonra kalanını karanlık ve serin bir ortamda saklayın.

