



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## JALAPENO BİBERİ TURŞUSU

1 kilogram jalapeno biberi  
6 diş sarımsak  
Su  
Kaya tuzu  
Sirke

Jalapeno biberleri minik yuvarlak dilimler halinde doğrayın. Su, sirke, tuz ve sarımsak kullanarak elde ettiğiniz sosu kavanoza dizdiğiniz biberlerin üzerine dökün. Yaklaşık 20 gün serin ve ışık almayan dolapta beklettiğiniz turşunuzu hazır olunca tüketebilirsiniz.

