



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JALAPENO BİBER TURŞUSU

1 kg jalapeno biber (1 lt kavanoz için)
5 tatlı kaşığı kaya tuzu
1 tatlı kaşığı ucu toz şeker
1 adet defneyaprağı
4-5 tane karabiber
4 diş sarımsak
1 çay b üzüm sirkesi
1 tatlı kaşığı ucu kişniş
Kaynar su (içmelik su olmalı)

Biberlerimizi ayıklayıp iyice yıkayıp, halka halka doğrayın.

Suyunu kaynatın.

Diğer yandan kavanozların dibine, yukarıda her bir kavanoz için verdiğim ölçüler olacak şekilde yerleştirin.

Şeker, sirke, tuz, hariç biberleri gelişi güzel yerleştirin.

Şeker, sirke ve tuzu ilave edip, kaynamakta olan suyu kavanoza dökün.

Gazını alıp, ağzını temizleyin.

Kapağı sıkıca kapayıp, ters çevirin.

Soğumasını bekleyin.

1 gün boyunca bekletin.

Not: Karabiber mutlaka olmalı. Suyun kaynar olması ve hemen hızlıca kapatılması önemli. Vakumlanmazsa dolapta muhafaza edin.

