



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JALOPENO TURŞUSU

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

500 gram jalapeno biberi
3 su bardağı su
1,5 su bardağı beyaz sirke (elma veya üzüm sirkesi de kullanılabilir)
3 yemek kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı tuz (kaya tuzu önerilir)
4 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı karabiber taneleri
2 defne yaprağı (isteğe bağlı)

Jalapeno biberlerini güzelce yıkayın ve saplarını kesin. Ardından ince halkalar şeklinde doğrayın. Bir tencereye su, sirke, toz şeker, tuz, karabiber taneleri ve defne yaprağını ekleyin. Orta ateşte kaynamaya bırakın. Sarımsakları soyup ikiye bölün ve kaynamakta olan karışıma ekleyin. Doğradığınız biberleri kaynayan karışıma ekleyin ve 1-2 dakika kadar kaynatın. Sterilize edilmiş cam kavanozlara biberleri ve üzerine turşu suyunu aktarın. Kapaklarını sıkıca kapatın ve oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Jalapeno turşusunun tam lezzetini alması için en az 1 hafta beklemesi önerilir.

