



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JALAPENO TURŞUSU

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

- 10-12 adet taze jalapeno biberi
- 1 su bardağı beyaz sirke
- 1 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 1 yemek kaşığı tuz
- 2-3 diş sarımsak (ince dilimlenmiş)
- 1 çay kaşığı karabiber taneleri
- 1 çay kaşığı kişniş tohumu (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı kimyon tohumu (isteğe bağlı)
- 2 defne yaprağı

Jalapeno biberlerini iyice yıkayın ve dilimleyin. Biberlerin tohumlarını çıkarabilirsiniz ancak acı seviyorsanız tohumlarıyla birlikte de dilimleyebilirsiniz.

Bir tencereye beyaz sirke, su, toz şeker ve tuzu ekleyin. Karışımı orta ateşte kaynatın ve şeker ile tuz tamamen eriyene kadar karıştırın.

Kaynayan turşu suyuna dilimlenmiş sarımsak, karabiber taneleri, kişniş tohumu, kimyon tohumu ve defne yapraklarını ekleyin. Tüm malzemeleri karıştırarak birkaç dakika daha kaynatın.

Dilimlenmiş jalapeno biberlerini kaynayan turşu suyuna ekleyin ve biberlerin rengi hafifçe değişene kadar (yaklaşık 2-3 dakika) kaynatın.

Kaynayan karışımı ocaktan alın ve hafifçe soğumasını bekleyin. Ardından, jalapeno biberlerini ve turşu suyunu sterilize edilmiş cam kavanozlara doldurun. Biberlerin tamamen turşu suyuna kaplanmış olmasına dikkat edin. Kavanozların kapaklarını sıkıca kapatın ve oda sıcaklığına gelene kadar bekletin. Oda sıcaklığına geldikten sonra buzdolabına kaldırın ve en az 24 saat dinlendirin. Ancak, en iyi lezzet için 1 hafta bekletmeniz önerilir.

Not: Jalapeno turşusunu tacos, nachos, sandviç ve burgerlerin üzerine ekleyerek kullanabilirsiniz. Salatalara ve salsalara ekstra bir lezzet ve baharat katmak için de ideal bir seçenektir.

