



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## KARANFİLLİ BİBER TURŞUSU

Malzeme:

- 3 adet kırmızı biber
- 1 ay bardağı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
- 3 diş sarımsak
- 6 orba kaşığı sirke
- 1 orba kaşığı Tuz
- 2 adet karanfil

Biberleri iyice yıkayıp kurulayın. Fırının ızgara bölümünde veya mangalda közleyin. Sarımsakları soyun. Sterilize edilmiş orta boy bir kavanoza biberleri yerleştirin. Sarımsaklar, karanfil, sirke, zeytinyağı ve tuzu ilave edin. Kavanozun kapağını sıkıca kapatın. En az 10 gün kavanozun kapağını açmadan serin bir yerde muhafaza ettikten sonra servis yapın.

---