



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK BİBER TURŞUSU

2 kilo kırmızı biber
2-3 tane domates
1 baş sarımsak
2 su bardağı sıvı yağ
2 su bardağı sirke
2 su bardağı su
1 tutam toz şeker
1 su bardağı tuz
Yarım kilo yeşil biber

Biberleri yıkayalım, çekirdek kısımlarını atalım ve iki parmak genişliğinde doğrayalım. Daha sonra tencereye su, tuz, toz şeker, sıvı yağ ve sirkeyi alıp kaynatalım. Doğradığımız biberleri tencerenin içine atalım. Yeşil biberleri de ince ince doğrayalım sarımsakları soyup doğrayalım ve tencereye alalım. Domatesleri de yemeklik doğrayalım tenceremize alalım ve kaynamaya bırakalım. Biberler hafif yumuşayınca tuzunu kontrol edelim ve ateşten alıp sıcak olarak kavanozlara dolduralım. Daha sonra suyunu tekrar ateşe alıp kaynatalım ve hızlı bir şekilde kavanozlara dökelim. Kapaklarını kapatalım ve karanlık ortamda saklayalım.

