



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIL BİBER TURŞUSU

1 kilogram kıl biber
1 su bardağı üzüm sirkesi
3 su bardağı su
2 yemek kaşığı kaya tuzu
1 çay kaşığı limon tuzu
6-7 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı toz şeker
7-8 adet nohut

Biberleri yıkayıp saplarını kesin.
Bıçağın ucuyla biberlere çok derin olmayan çizikler atın.
Sarımsakların kabuğunu soyun.
Turşu kavanozuna ilk olarak nohutları ekleyin.
Üzerine biberleri boşluk kalmayacak şekilde yerleştirin.
Aralarına sarımsak ve kalan nohutları dizin.
Suyu kaynatıp sirke, şeker, limon tuzu ve kaya tuzu ile geniş bir kasede karıştırın.
Ardından bu karışımı kavanoza ekleyin.
Ağzını sıkı bir şekilde kapatın.
Kavanozu birkaç saat ters çevirip bekletin.
En son turşu kavanozunu tekrar düzeltin.
15-20 gün içinde tüketilebilir hale gelecektir.

