



KIRMIZI BİBER TURŞUSU

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

1 kg kırmızı etli biber
1 tatlı kaşığı şeker
8 diş sarımsak
2 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı sirke
1,5 çay bardağı zeytinyağı
½ demet dereotu

Biberleri ateşin üstünde kızartın ve bol suya atın. Yanmış derilerini soyun ve çekirdeklerini çıkarın. Cam kavanozlara biberleri doldurun Sarımsakları soyup doğrayın Aynı bir kaba dereotlarını, şeker, tuz, doğranmış sarımsakları, sirke ve zeytinyağını koyup harmanlayın. Karışımı kavanozlardaki biberlerin üzerine dökün ve kavanozların kapaklarını kapatıp 10 gün bekletin. Bekleme süresinden sonra dilediğiniz zaman kavanozlardan çıkarıp servis edin.

