



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI BİBER TURŞUSU

Hilmiye Barlas

Etlı kırmızıbiber 5 kg
Su 1/2 litre
Çiçek Yağı 1/2 litre
Sirke 1/2 litre
Toz şeker 1 Çay Bardağı
Tuz
Maydanoz 3-4 demet
Sarımsak 250 gr
Aspirin 5 adet

Kırmızıbiberler yıkandıktan sonra sapları ve tohumları çıkarılır; içerisinde tohum taneleri kalmamasına özen gösterilir. Yıkanır.

Uygun büyüklükteki bir tencereye su, çiçek yağı, sirke, toz şeker, tuz konulup kaynatılır.

Kaynayan bu bileşimin içerisine biberler atılır. Bir iki dakika sonra rengi değişmeye başlayınca kevgir ile suyu süzülüp başka bir tepsiye alınır.

Biberlerin haşlanma işlemi bittikten sonra 3- 4 demet maydanoz iyice yıkanıp ince ince kıyılır. Sarımsaklar havanda dövüldükten sonra aspirinler ezilir hepsi birlikte iyice karıştırılır.

Haşlanmış biberler soğuyunca uygun büyüklükteki bir cam kavanoza sıra sıra yerleştirilip aralarına maydanoz, sarımsak, aspirin karışımı konur.

Tencerede kalan su, yağ, sirke, tuz ve toz şeker karışımı soğuk olmak şartıyla kavanozdaki biberlerin üzerine dökülür. 1 5 gün sonra turşu yemek için hazırdır.