



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIRMIZI BİBER TURŞUSU

2 kg kırmızı biber  
1 su bardağı sirke  
Yarım su bardağı sıvıyağ  
1 yemek kaşığı kaya tuzu  
5-6 diş sarımsak  
4-5 dal maydanoz  
2 adet 1 kiloluk cam kavanoz

Kırmızı biberleri güzelce yıkayın.  
Saplarını çıkarın.  
İçlerindeki tohumları ayıklayın.  
İstediğiniz büyüklükte doğrayın.  
Bir tencereye yağ, sirke ve tuzu koyup kaynamaya bırakın.  
Kaynayan sirkeli yağın içine, bir miktar doğranmış kırmızı biberden atın.  
Biberleri 2-3 dakika kaynatın.  
Sonra kevgirle bir tepsiye alın.  
Tüm biberleri bu şekilde pişirin.  
Soğumasını bekleyin.  
Biberleri geniş bir tepsiye alın.  
Üzerine sarımsakları doğrayın.  
Maydanozları da incecik kıyarak üzerine serpin.  
Biberler iyice soğuduktan sonra, kavanozlara bastırarak koyun.  
Üzerine de kalan sirkeli yağ karışımını dökün.  
Kavanozun ağzını sıkı bir şekilde kapatın.  
Bu şekilde buzdolabında saklayabilirsiniz.

