



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI BİBER TURŞUSU

1 kilo dolmalık kırmızı biber
Yarım kilo havuç
1 baş sarımsak
Yeterince tuz, sirke
Bir tutam zeytinyağı
1.5 bardak maydanoz
Su

Biberleri yıkayıp sap kısmına baş parmağınızla bastırarak çekirdeklerini çıkarın. Havuçları rendeleyin üzerine hafif tuz ekin. Biberlerin içini rendelediğiniz havuçlarla doldurup tepsiye sıralayın. Tepsiyeye 1-1,5 bardak su koyun, 200 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Biberleri sıcak sıcak kavanoza koyun, aralarına sarımsak ve maydanoz koyun. Üzerine zeytinyağı, sirke ve tuz ilave edin. Kavanozun kapağını sıkıca kapatıp ters çevirin. İki hafta sonra yiyebilirsiniz.