



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIRMIZI BİBER TURŞUSU

2 kg kırmızı biber  
2 baş sarımsak  
2 demet maydanoz  
1 ay bardağı sıvıyağ  
1 bardak sirke  
1 ay bardağı limon suyu  
Yeterince turşu tuzu

Kırmızı biberleri bol suda yıkayarak kurulayalım. Fırın tepsisine dizelim. Fırında kabukları soyulup, yumuşayana dek fırında turalım. Biberleri boyuna iki eşit parçaya bölüp, çekirdek yataklarını çıkaralım. Biberleri iri iri keselim. Sarımsakların kabuklarını soyalım. Ve küçük küçük doğrayalım. Maydanozları ince ince keselim. Hepsini harmanlayarak kavanoza dolduralım. Ayrı bir tabağa sirkeyi, limon suyunu ve turşu tuzunu karıştıralım. Tuz eriyene kadar bir kaşık yardımıyla karıştıralım. Sıvı yağı da ilave ederek kavanozun içine dökelim. Kavanozun ağzını kapatalım.

Not: Turşuyu kışa kadar saklayacaksanız, buzdolabında muhafaza edin.



Fotoğraf "göl" tarafından gönderildi. 27.08.2021