



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIRMIZI TATLI BİBER TURŞUSU

1/2 kg. kırmızı etli biber  
1/2 kg. yeşil biber  
1/2 kg. olgun domates  
1 demet maydanoz  
2 baş sarımsak  
1/2 kg. zeytinyağı  
1 su bardağı sirke  
1/2 çorba kaşığı tuz

Biberleri bol su ile yıkayınız. Büyük bir tencereye 7-8 su bardağı su koyup kaynatınız. Yağ, sirke ve tuz ilave edip yeşil biberleri içine atınız. Bir dakika kaynatıp kevgirle bir kaba alınız. Kırmızı biberleri atıp iki dakikada onları haşlayınız.

Domatesleri yıkayıp fındık büyüklüğünde doğrayınız. ince kıyılmış sarımsak, tuz ve maydanozu ilave edip karıştırınız.

Kavanozlara bir sıra kırmızı biber üzerine domates karışımı, yeşil biber ve domates karışımı üst üste sıralayarak doldurunuz. Üzerine ağırlık koyup haşlama suyu ile örtünüz. Ağzını sıkıca kapatıp 10-15 gün bekletiniz.