



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KONSERVE KIRMIZI BİBER

Konserve kırmızı biber tarifi için kırmızı biberlerin içini temizleyin ve kare kare doğrayın. Tencereye biraz sıvıyağ biraz da zeytinyağı koyun. Biberleri de içine ilave edin ve biraz kavurun. Biberlerin suyu çıkınca üzerini biraz geçecek kadar su ekleyin. Birkaç dakika kaynadıktan sonra sirke ve tuz ilave edin. Ardından biber miktarınıza göre sarımsakları da içine atın ve kavanozun kapağını kapatın. Orta boy kavanozda iki diş sarımsak yeterli olacaktır. Birkaç saat ters çevirdikten sonra serin yerde saklayın. Konserve kırmızı biber tarifi kış sofrasına hazır.

