KÖY BİBERİ TURŞUSU

500 gr. köy biberi (22-23 adet)
1 su bardağı elma sirkesi
4 su bardağı su
2 yemek kaşığı turşuluk iri tuz
6-7 diş sarımsak
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 litrelik kavanoz

Biberler yıkanır, süzülmesi için süzgeçe bırakılır.
Bıçakla üç burunlu dedikleri alt taraflarından hepsine küçük bir kesik atılır. O burun illa ki kesilecek.
Daha sonra orta büyüklükte bir tencereye su, sirke, yağ ve tuz konup kaynatılır. Kaynayan karışıma biberler atılır.
Renkleri değişen biberler fazla yumuşamasını beklemeden hemen alınır. Biberler cam kavanoza doldurulur, aralarına ayıklanmış sarımsaklar eklenir.
Tenceredeki su ılınınca biberlerin üzerini aşacak şekilde doldurulur. Kapağı sıkıca kapatılır.
Bakliyatların yegane yoldaşı turşumuz hazır. Soğuyunca buzdolabında saklanır.
Bir iki gün sonra yenir.

Not: Tenceredeki sirkeli su biberlerin rahat haşlanması için fazla tutulduğundan artacaktır, kavanozunuz doldu mu kalanına ihtiyacınız olmayacak.

© lezzetler.com tarif no:164199 • adı:Köy Biberi Turşusu • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:06.05.2024 - 02:47