



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZ BİBER TURŞUSU

1 kilo balık biberi (acı)
1 su bardağı sirke
1 su bardağından iki parmak eksik tuz
1 çorba kaşığı toz şeker
1 baş sarımsak
Aldığı kadar su (2-3 litre)

Biberlerimizi yıkayıp kurulayalım. Daha sonra bir tavaya alıp yağsız ve susuz bir şekilde biberlerimizi közleyelim. Ateşten alıp soğumaya bırakalım.

Bir tencereye su koyup kaynatalım ve soğutalım. İçine tuz, sirke, toz şeker alıp karıştıralım.

Biberlerimizi cam kavanozlara dolduralım. Üzerlerine birkaç diş sarımsak doğrayıp ekleyelim ve tuzlu su karışımımızı kavanozların üzerine dökerek paylaşalım.

Kapaklarını sıkıca kapatarak kış için hazır hale getirelim.

