



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU BİBER TURŞUSU

30 adet kuru biber
10 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 su bardağı üzüm sirkesi
3 çorba kaşığı kaya tuzu
Yarım demet maydanoz
Su

Sarımsaklar ezilir. Kavanoze biberler aralarına sarımsak ve maydanoz koyarak yerleştirilir. Limon tuzu, sirke, tuz konur, suyla tamamlanır. Kavanozun kapağı sıkıca kapatılır. Bir hafta sonra eksilen kısım sirkeyle tamamlanır. Kapağı tekrar sıkıca kapatılır. İki hafta sonra tüketime hazırdır.