KURU BİBER TURŞUSU (UŞAK)

Uşaklılar Eğitim ve Kültür Vakfı

Kurubiber
Sarımsak
Nane
Şalgam suyu
Horozibiği
Limon tuzu

Biberler haşlanıp süzüldükten sonra başka bir tencerede kaynayan limon tuzu, horozibiği, şalgam suyu sarımsak'ın içine atılır ve iyice kaynatılır. Ocaktan indirildikten sonra soğutarak servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:131172 • adı:Kuru Biber Turşusu (Uşak) • gönderen:yeşil yaprak • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:54