



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SİRKELİ BİBER

- 2 adet kırmızı biber
- 2 adet sarı biber
- 2 adet dolmalık biber
- 6 diş sarımsak
- 1 su bardağı sirke
- 2 adet kesme şeker
- 1 adet limonun suyu
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Süslemek için:  
3 sap dereotu

Tencerede 6 bardak suyu kaynatın. İçine tuz, kesme şeker ve sirke atın. Biberleri yıkayıp çatala birkaç yerinden delin. Kaynayan sirkeli suya biberleri ve dereotunun saplarını atın. Dereotunun yapraklarını süslemek için ayırın. Biberleri 20 dakika kaynatın. Suyundan 1 kahve fincanı kadar ayırıp, kalanını dökün. Biberlerin çekirdeklerini çıkarıp halka şeklinde doğrayın. Ayırdığınız suya iri dövülmüş sarımsak, dereotu, limon suyu ve zeytinyağı ilave edip bu karışımı biberlerin üstüne dökün. Soğuduktan sonra servis yapın.

