



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIVRI BİBER TURŞUSU

- 1 kg sivri biber (sapları ayıklanmış)
- 1 demet maydanoz kökü (bağlanmış)
- 1 litre (5 su bardağı) su
- 1 litre (5 su bardağı) sirke
- 6 diş sarımsak (dövülmüş)
- 2 çorba kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı kırmızıbiber
- 1/4 su bardağı rafine yağ

Sivri biberleri yıkayıp temiz bir cam kavanoza dizerek, üstüne bağlanmış maydanoz kökünü koyunuz. Büyük bir tencereye su, sirke, sarımsak, tuz ve kırmızıbiber koyup, orta ateşe oturtunuz. Karışımı bir taşım kaynattıktan sonra, tencereyi ateşten alıp rafine yağı ekleyerek, bir kenarda ılınmaya bırakınız. Karışım ılınınca kavanozdaki biberlerin üstüne döküp, ağırlık yaparak kavanozun ağzını sıkıca kapatınız. Kavanozu serin ve nemsiz bir yerde 15 gün belettikten sonra, turşunuzu servis ediniz.



Fotoğraf "Düzağaç" tarafından gönderildi. 08.02.2021