



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SÜTLÜ BİBER TURŞUSU

MALZEMESİ

4 lt. koyun sütü

75 gr. tuz

4 adet dolmalık biber

YAPILIŞI

Süt ve tuzu birlikte kaynattıktan sonra bir süre soğumaya bırakınız. Biberlerin ağzını açınız. Çekirdeklerini ayıklayınız. Yıkayıp kapaklı derin bir plastik kaba, biberleri ağzları yukarı gelecek şekilde diziniz. Hazırladığınız sütü, biberlerin içine dökünüz. Kapağını kapatınız. 20 gün oda sıcaklığında bekletiniz. Bu süre içinde süt, biberlerin içinde lor peyniri şeklini alacaktır. Biberleri çıkartınız, keserek, soğuk olarak servis yapınız.
