



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ BİBER TURŞUSU (RUMELİ)

4 adet kırmızı köz biberi  
4 litre koyun sütü  
75 gr. tuz  
Sarımşak

Sütü ve tuzu kaynatıp soğutun. Biberlerin ağızlarını düzgün şekilde içindeki çekirdekleri boşaltacak şekilde açın. Soğuk suda yıkayın. Kapalı derin bir plastik kaba biberlerin ağızları yukarı gelecek şekilde dizin. Hazırladığınız sütü biberlerin üzerine dökün. Sarımşak 20 gün oda sıcaklığında bekletin. Bu süre içinde süt, biberlerin içinde lor peyniri şeklini alacaktır. Biberleri servis edeceğiniz zaman kesin ve soğuk olmasına dikkat edin.

[ML® Biber Turşusu için tıklayın](#)