



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARATORLU KURU BİBER TURŞUSU (YENİPAZAR AYDIN)

Yenipazar Belediyesi

2 kâse kuru biber (özel kurutulmuş turşuluk)

5 diş sarımsak

1 çay bardağı zeytinyağı

1/2 çay bardağı nar ekşisi (limon da kullanılabilir)

Akşamdan kuru biberler kaynamış suyun içine atılır. Kapağı kapatılarak sabaha kadar bekletilir. Bekletilen biberler yıkanıp süzülür. Sıcak suyun içine konularak 5-10 dk kadar haşlanır. Sarımsak ve tuz blenderden geçirilir. Zeytinyağı yavaş yavaş sarımsağa dökülerek yedirilir. Ekşi ilave edilir. Hazırlanan karışım biberlerin üzerine dökülür. 1-2 bardak soğuk su ilave edilir. Sos ile biber özdeşleşince servis edilir. Yöremizde nar ekşisiyle yapılır.

Not: Kuru biberleri aynı şekilde ıslatıp üzerine sarımsak doğranır ve üzerine sirke ilave edilirse sirkeli turşu olur. Uzun süre dayanıklılığını korur.

