



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TURSHİYA UD PİPERKİ

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

2 Kıl biberler iyice yıkanıp kurulanır. Ortalarından ikiye kesilirler. Derince bir tencereye yağ ve sirke birlikte konulup kaynatılmaya alınır. Biberler kaynayan yağlı sirkeye konulup hafif haşlanıncaya kadar tencerede çevrilir. Biberler delikli bir kepçeyle bir tepsi içerisine soğumaya alınır. Ilındıktan sonra tuz ve şeker üzerine boca edilip biberler harmanlanarak karıştırılır. Sarımsaklar iri parçalar halinde doğranıp ilave edilir. Maydanozlar iri parçalar halinde kıyılarak biberlere ilave edilir. Tüm malzeme güzelce karıştırılır.

Biberler kuru cam kavanozlara ya da turşu kaplarına sıkca, bastıra bastıra dizilir. Kenarda ılıyan yağlı su üzerlerini hafif geçinceye değin ilave edilir. Ağızları sıkıca bağlanıp serin ve çok güneş görmeyen bir ortamda 10-12 gün demlendirilir. Bu süre sonunda yağlı biber turşusu yemeye hazır hale gelir.
