



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YAĞLI BİBER TURŞUSU (MERİÇ EDİRNE)

Meriç Kaymakamlığı

Yeşilbiber 1000 gr / 20 adet  
Sarımsak 12 gr / 6 adet  
Üzüm sirkesi 600 ml / 3 su bardağı  
Ayçiçeği yağı 300 ml / 3 çay kaşığı  
Kaya tuzu 8 gr / 1 yemek kaşığı

Ayçiçeği yağı ile üzüm sirkesi karıştırılarak bir tencerede kaynatılır.  
Kaynamaya başlayınca kaya tuzu ve ikiye bölünmüş yeşilbiberler içerisine eklenir.  
Yeşilbiberler yumuşayınca 1 sıra biber 1 sıra sarımsak olacak şekilde kavanoza yerleştirilir.  
Son olarak tencerede kalan sirkeli yağ kavanozun içerisine boşaltılır.  
Kapağı kapatılarak ters çevrilir. Soğuyunca serin yerde muhafaza edilir.

Not: İsteğe bağlı olarak kırmızıbiberle de yapılabilir. Diğer turşuların aksine bekletmeye gerek yoktur soğuyunca yenilebilir.

