YAĞLI BİBER TURŞUSU (MERİÇ EDİRNE)

Avrupa Birliği
Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı

1 kg yeşil sivri biber
Yarım su bardağı üzüm sirkesi
Yarım su bardağı ayçiçek yağı
1 yemek kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
6-7 diş sarımsak
1 demet maydanoz

Yeşil sivri biberler kaynak suda 1 dk bekletilerek çıkartılır ve hafifçe bastırılarak turşu kavanozuna konur. Aralarına ikiye bölünmüş sarımsak dişleri ve saplarından ayrılmış maydanoz konur. Üzerine ayçiçek yağı, sirke tuz ve toz şeker ilave edilerek ağızı kapanır.
İçerisindeki şeker ve tuzun erimesi için turşu kavanozu ters yüz edilir. En az 10 gün boyunca her gün ters yüz edilerek serin ve güneş görmeyen yerde muhafaza edilir. Sonrasında servise hazır hale gelir.

Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 08.11.2021

© lezzetler.com tarif no:141423 • adı:Yağlı Biber Turşusu (Meriç Edirne) • gönderen:Olinka • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:17