



## YAĞLI BİBER TURŞUSU

1 kilogram biber (hangi çeşit isterseniz kullanabilirsiniz)  
1 su bardağı üzüm sirkesi  
1 su bardağı zeytinyağı  
1 su bardağı su  
1 çorba kaşığı kaya tuzu  
6-7 diş sarımsak

Biberleri yıkayıp saplarını kesin.  
Bıçağın ucuyla biberlere çok derin olmayan çizikler atın.  
Su, sirke, zeytinyağı ve tuzu tencerede karıştırıp kaynatın.  
Su kaynarken biberleri ve 2-3 parçaya böldüğünüz sarımsakları içine ekleyin ve 2-3 dakika haşlayın.  
Ardından biberleri sudan çıkarıp kavanoza yerleştirin.  
Tencerede kalan turşu suyunu biberlerin üzerine doldurun. Üstten 1 santimetre kadar boşluk bırakın.  
Oda sıcaklığında soğumasını bekledikten sonra kapağını sıkıca kapatın.  
3-4 gün içinde tüketilebilir hale gelecektir.

