YAĞLI KIRMIZI BİBER DOLMASI TURŞUSU

Metin Okutan

2 kg. salçalık biber (fazla uzun ve ince olmayacak)
Yarım su bardağı sirke
1.5 çorba kaşığı silme iri tuz
2 baş sarımsak
1 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı silme limon tuzu
1 çorba kaşığı tane karabiber
1 demet yapraklı kereviz sapı
Yarım su bardağı sıvı yağ
Dolmanın içi için:
1 küçük baş lahana
3-4 adet havuç
3-4 adet salatalık
Yarım kilo yeşil domates
Acı veya sivri biber (çok acı isterseniz çok, az acı isterseniz az miktarda. Bunu siz ayarlayacaksınız)
Sarımsak (tamamen arzuya bağlı)

Biberler sap kısmından kesilerek içleri temizlenip yıkanır. Bir tencereye su, sirke, yağ, limon tuzu, tuz, şeker konarak kaynatılır. Kaynayan suya biberler atılır ve en fazla 5 dakika kaynatılıp kavgirle alınır. Biberler bir tepsiye suyu süzülmesi için ağız kısımları aşağıya gelecek şekilde dizilir.

İçi için:
Elimizdeki malzemeler bıçakla ince ince kıyılır.Havuç ve salatalık tavla zarı büyüklüğünde doğranır. Bunların üzerine bir kaşık tuz serpilip, yumuşaması için biraz ovulur. Daha sonra biberler bu harçla doldurulup bir cam kavanoza özenle yerleştirilir.
Soyulmuş sarımsak dişleri ve tane karabiberler de eklendikten sonra, tencerede soğumuş olan salamura kavanoza biberlerin üzerini geçecek kadar doldurulur.
Elimizde kalan kereviz sapları yuvarlak bir halka haline getirilerek cam kabın üzerine yerleştirilir. Hava almayacak şekilde kapak sıkıca kapatılır. En fazla 15 gün sonra turşumuz hazır.

© lezzetler.com tarif no:101779 • adı:YAĞLI KIRMIZI BİBER DOLMASI TURŞUSU • gönderen:kırık tabak • indirme tarihi:28.05.2024 - 20:47