YAĞLI KIRMIZI BİBER TURŞUSU

1 kg. Kırmızı biber
2 adet acı yeşil biber
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı sirke
1 avuç maydanoz
1 su bardağı su
8-10 adet sarımsak
1 yemek kaşığı turşuluk kalın tuz

Önce kırmızı biberler yıkanır ve kalın kalın doğranır. Bu arada içinin çekirdekleri de çıkartılır.
Derince bir tencereye ayçiçek yağı, sirke, tuz ve su konularak karıştırılır ve kaynamaya bırakılır.
Kaynamaya başladığı an doğradığımız biberler içine atılır. 4-5 dakika tutulur. En son yeşil biberler üstleri kesilip atılır. Benim orta boy (500 gr.lık) 2 kavanoz oldu. Acılı ve acısız olarak da acı yeşil biberli olanı ikinci kavanoza koyabilirsiniz.
Yalnız acı biberleri kaynamaya atmadan acısız suyu ayırın. Çünkü biberlerle artık karışım da acı olacaktır.
Haşlarken fazla bekletmemek daha iyi sonuç veriyor. Kütür kütür olmasını sağlıyor.
Tencerenizin büyüklüğüne göre bir kaç partide aynı işlemi yapıp delikli bir kepçe yardımıyla bir kaba alabilirsiniz.
Hazırlayacağınız kavanoza biberleri, aralarına ayıkladığınız sarımsakları ve yıkadığınız maydanozları ilave ediyorsunuz.
Ardından tenceredeki kaynattığımız yağ sirke suyu karışımını kavanozların üzerini örtecek kadar döküyoruz.
Yağlı kırmızı biber (kapya) turşumuz hazırdır.
Bir gün dışarda bekletip, buzdolabında saklıyoruz. Fazla bekletmeden 2 -3 gün sonra tüketebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:163993 • adı:Yağlı Kırmızı Biber Turşusu • gönderen:Doctor • indirme tarihi:04.06.2024 - 01:17