



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞLI BİBER TURŞUSU

<https://carrefoursa.com>

1 kg tatlı sivri biber
1 su bardağı üzüm sirkesi
1 su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı içme suyu
1 çorba kaşığı salamura tuzu
5 diş sarımsak

Biberleri yıkayın ve saplarını kesin. Biberleri sap kısımlarından uç kısımlarına doğru kesin. Çekirdeklerini çıkarmayın. Derince bir tencereye su, sirke ve salamura tuzunu ekleyip kaynatın. Biberleri ve kabaca doğranmış sarımsakları atın. 5 dakika kaynattıktan sonra biberleri tencereden çıkarıp cam kavanoza doldurun. Biberlerin tam yumuşamadan diri kalmasına dikkat edin. Tenceredeki salamura suyunu kavanoza dökün ve kavanozu sıkıca kapatın. 3 gün buzdolabında dinlendirdikten sonra servis yapabilirsiniz.