



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## YAĞLI TURŞU

1 kg kırmızı biber  
1 çorba kaşığı kaya tuzu  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
Yarım demet dereotu  
1 tatlı kaşığı tane karabiber  
5 diş sarımsak  
Su

Biberler uzunlamasına ikiye kesilir. Tohumları ve kalan damarları temizlenir. Bir tencereye 1 litre su ve zeytinyağı konur, kaynatılır. Biberler atılır, 5 dakika kadar haşlanır, süzgece çıkarılır. Soğuyan biberler kavanoza yerleştirilir. Üzerine tuz, karabiber, dereotu, sarımsak ve su eklenir. Kapak sıkıca kapatılır. Kavanoz çalkalanır. 20 gün bekletilir. Garnitür olarak da tüketilir.