



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAZ TURŞUSU

Malzemeler:

500 gram köy biberi
3-4 diş sarımsak
Yarım demet maydanoz
4 çay bardağı sirke
10 çay bardağı su
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Yeteri kadar tuz

Hazırlanışı:

10 çay bardağı suya, 2 çay bardağı sirke ve damak tadınıza uygun miktarda tuz ve zeytinyağı koyup ateşte kaynatın. Biberleri bol suda yıkayıp saplarını alın. Uç kısmından ortasına kadar kesip, kaynayan sirkeli suya atıp, rengi dönünceye kadar haşlayın. Biraz diri kalacak şekilde bırakın. Maydanozu ve sarımsağı ince ince kıyıp harmanlayın. 1 kat biber ve aralarına maydanozlu harcı koyup kat kat döşeyin. Haşlama suyu soğuyunca biberlerin üzerine döküp, ağzını kapatıp buzdolabında 1 hafta bekletin. Ana yemeklerin yanında servis edin.