



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL BİBER TURŞUSU (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1 kg. yeşil biber
1 bağ nane
2 baş sarımsak
10 tane karabiber
1 su bardağı iri tuz
2 şişe üzüm sirkesi

YAPILIŞI

Biberler yıkanır, kurutulur. Bıçak ucu ile baş bölümünden küçük iki çizik çizilip, kavanozun içine tane karabiberleri koyduktan sonra biberler sıkıca yerleştirilir. Üzerlerine sarımsaklar eklenir. Bir tencereye sirke ve tuz konularak tuzun erimesi sağlandıktan sonra biraz ılıtılıp kavanaza dökülür. Üstüne yıkanmış ve kurutulmuş taze naneler eklenerek ağzı sıkıca kapatılır. Bir hafta bekletildikten sonra servis edilir.