



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YEŞİL BİBERİN SAKLAMASI

Yeşil biberin gerek acısının, gerekse tatlısının üstüne tuz ekerek bir kavanoza bastırınız. Ağzını da sıkı sıkıya kapayınız. Bir süre yeşil olarak saklanabilir.
