



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

Bibər Turşusu

Biber Turşusu



1 Kq düzgün sivri bibər
12-15 Diş sarımsaq
2 Yemək qaşığı qaya duzu
1 Çay qaşığı limon duzu
1 Salxım qoruq
7-8 Dal cəfəri
Su

- # Bibərlər yuyulur, başları kəsilir. (Deşməyə lazım olmur)
- # Bibərləri alacaq yekəlikdə qaba, bibərlər aralarına döyülmüş sarımsaq qoyularaq bərk yerləşdirilir.
- # Bibərləri yerləşdirmə işləmi bitdikdən sonra, döyülərək suyu çıxarılmış korukların suyu qaba boşaldılır, üzərinə duz və limon duzu qoyularaq qarışdırılır.
- # Qarışım qabdakı sivri bibərlərin üzərinə tökülür, en üstə bütün olaraq cəfərilər qoyulur.
- # Qabın qapağı bərk bağlanılır. 15-20 gün sonra servis yapıla bilər.

Not: Sirkə əvəzinə qoruq istifadə edərək başqa turşularda hazırlana bilər, ancaq qoruq turşu suyunu bulanıq göstərir.