



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın M tevaz  Lezzetler  Mutluluklar Diler

B BER TUR SUSU



1 Kg. düzgün sivri biber
12 - 15 Di  sarımsak
2  orba ka ı ı kaya tuzu
1 Tatlı ka ı ı limon tuzu
1 Salkım koruk
7 - 8 Dal maydanoz
Su

- # Biberler yıkanır, ba ları kesilir. (Delmeye gerek yoktur.)
- # Biberleri alacak büyüklükte kavanoza, biberler aralarına d v lm   sarımsak koyarak sıkıca yerleştirilir.
- # Biberleri yerleştirme işlemi bittikten sonra, dövülerek suyu çıkarılmış korukların suyu kavanoza dökülür, kalan boş bölüme su konur.
- # Koruklu su, bir kaba boşaltılır, üzerine tuz ve limon tuzu konur, karıştırılır.
- # Karışım kavanozdaki sivri biberlerin üzerine dökülür, en üste bütün olarak maydanozlar konur.
- # Kavanozun kapağı sıkıca kapatılır. 15 - 20 gün sonra servise sunulur.

Not: Sirke yerine koruk kullanarak diğer tur ular da hazırlanabilir, ancak koruk tur u suyunu bulanık gösterir.