



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

Eingelegte Paprika

Biber Turşusu



1 kg gerade Spitzpaprika
12-15 Knoblauchzehen
2 EL Kristallsalz
1 KL Zitronensalz
1 Bunt/Strauß unreife grüne Trauben
7-8 Petersilienzweige
Wasser

- # Paprika auswaschen und die Köpfe abschneiden (Durchlöcher ist nicht notwendig).
- # Die Paprika sehr dicht in ein entsprechendes Einmachglas einlegen und in die Zwischenräume gestampfte Knoblauch füllen.
- # Nachdem die Paprika eingelegt sind wird die Flüssigkeit der zerstampften unreifen grünen Trauben eingefüllt und der Rest wird mit Wasser aufgefüllt.
- # Nun die Flüssigkeit in einen Behälter füllen und Salz und Zitronensalz hinzugeben und vermischen.
- # Diese Flüssigkeit nun auf die Spitzpaprika gießen und auf die oberste Schicht die Petersilien legen.
- # Den Deckel gut verschliessen und nach 15-20 Tagen servieren.

Tipp: Anstatt Essig können Sie auch für jede andere Gemüseart mit unreifen grünen Trauben einlegen jedoch wird die Flüssigkeit trüb.