Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

BİBER TURŞUSU



1 Kg. düzgün sivri biber
12 – 15 Diş sarımsak
2 Çorba kaşığı kaya tuzu
1 Tatlı kaşığı limon tuzu
1 Salkım koruk
7 – 8 Dal maydanoz
Su

Biberler yıkanır, başları kesilir. (Delmeye gerek yoktur.)
Biberleri alacak büyüklükte kavanoza, biberler aralarına dövülmüş 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 turşular da hazırlanabilir, ancak koruk turşu suyunu bulanık gösterir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 493 | Adı: Biber Turşusu | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 04:23