



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütavazı 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.