

Biber Tursusu

Malzemeler

1 kg sus biberi
6-7 dis sarimsak
Yarim demet dereotu
1 lt sirke
Tuz

Yapilisi

Temiz bir igneyle her biberde 2-3 delik acalim. Deldiginiz biberlerin curuk olmamasina dikkat edelim

Daha sonra biberleri tursu kabina sikica istifleyelim. Biberlerin arasina dereotu ve sarimsak yerlestirelim.

Sirkenin icine 1 corba kasigi tuz ilave ederek biberlerin uzerine dokelim.

Bir naylon torbaya su koyup agzini iyice bagladiktan sonra, biberlerin uzerine agirlik olarak koyelim.

Kavanozun agzini kapatip eksimeye birakalim.

Tursunun uzerinde biriken beyaz kopukleri zaman zaman bir kasikla alip atalim.

Biberler sararinca tursumuz yenmeye hazirdir

AFIYET OLSUN