

Eksimikli Biber

Malzemeler

1 kg yesil biber

2 kilo eksimik peyniri

1 kalip yagli beyaz peynir

Tuz

Yapilisi

Biberleri yemeklik kesip tuzla karistiriyoruz. Annemin anlatmasina gore ovalar gibi yapiyoruz ama ovalamiyoruz :) Sonrasinda suzgece aliyoruz, iyice kurumasini bekliyoruz. Eksimikle ve ezilmis beyaz peynirle karistirdigimiz biberleri kavanoza dolduruyoruz. bastirarak doldurup kapaklari acik olarak bir tepsi icinde buzdolabinda biraz bekletiyoruz. Annem cokelek suyunu salar o yuzden kapatma ki tasma sin dedi. Sonrasinda eger suyunu salarsa temizliyoruz ve kapaklarini siki siki kapatiyoruz. Kapaklari kapatirken en uste kalan suyunu ceksin diye katlanmis kagit havlu koyabiliriz.