

## Kahvaltılık Gul Biberleri

### Malzemeler

1 kg sisko kırmızı biber

1 avuc tane karabiber

Tuz, seker,zeytinyagi,sirke,sarimsak

Her Biber İcin:

1 cay kasigi tuz

1 cay kasigi toz seker

1 cay kasigi zeytinyagi

1 cay kasigi sirke

1 dis sarimsak

2 tane tane karabiber

### Yapilisi

Kırmızı biberleri yıkayalım sonra içlerini çıkartalım ve fırın tepsisine dizelim. Her biberin içine 2-3 tane karabiber, bir cay kasigi sirke, tuz, seker, zeytinyagi ve soyulmus bir dis sarimsak koyalım, 180 derecede ısıtılmış fırında yağlı kagit yayılı tepside altı üstü kızarana kadar pisirelim.Firından çıkardığınız pismis gul biberleri temiz konserve kavanozuna sıcak sıcak sıra ile yerlestirelim ve sisenin kapagi iyice sikistirarak kapatalım.Ters çevrilerek bir gece bekletelim, ister hemen acin yiyin ister bekletin kisin yiyin. Afiyet olsun:)