

Kirmizi Biber Tursusu

Malzemeler

1 kg kirmizi etli biber
1 tatli kasigi seker
8 dis sarimsak
2 tatli kasigi tuz
1 cay bardagi sirke
1,5 cay bardagi zeytinyagi
1/2 demet dereotu

Yapilisi

Biberleri atesin ustunde kizartin ve bol suya atin.
Yanmis derilerini soyun ve cekirdeklerini cikarin.
Cam kavanozlara biberleri doldurun.
Sarimsaklari soyup dograyin.
Ayri bir kaba dereotlarini, seker, tuz, dogranmis sarimsaklari, sirke ve zeytinyagini
koyup harmanlayin.
Karisimi kavanozlardaki biberlerin uzerine dokun ve kavanozlarin kapaklarini kapatip 10
gun bekletin.
Bekleme suresinden sonra dilediginiz zaman kavanozlardan cikarip servis edin.