

Sarimsakli Kirmizi Biber Tursusu

Malzemeler

1 kg kirmizi biber

1 bas sarimsak

1 cay bardagi zeytinyagi

Orta boy cam kavanoz

Yapilisi

Kirmizi biberleri iyice kozleyin.Kozlediginiz biberleri bir torba icine alip 15 dakika bekletin.Daha sonra kabuklarini soyup saplarini ve cekirdeklerini ayirin.Biberleri daha sonra boylamasina kesin.Kavanozu ve kapagini kaynar su dolu tencerede 5 dakika bekletikten sonra cikarip suyunu suzun ve kurulayin. Biberleri icine istiflemeye baslayin. Ara katlara da kabuklarini soydugunuz sarimsaklari serpistirin. Son olarak kavanoza zeytinyagini dokun. Biberlerin ustunu kapatmadiysa bir miktar daha zeytinyagi ekleyin. Kapagini kapatın ve ters cevirin. Icinde 3 parmak yukseklikte kaynar su bulunan tencereye ters olarak koyun ve 5 dakika kaynatin. Yine ters olarak tencereden cikarip tamamen sogumasini bekleyin. Buzdolabinda muhafaza edin