Norlu piperka (lorlu biber konservesi)

Tarifin tamamı

Malzemeler

500 g	Sivri biber
250 g	Lor peyniri
300 g	Yoğurt 1½ su bardağı
10 g	Tuz ½ yemek kaşığı
103 g	Süt ½ su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Biberlerin çekirdeklerini çıkarın; her birini önce uzunlamasına, sonra enlemesine keserek dört parça yapın.
2. Bir kapta tuzsuz lor, yoğurt ve tuzu karıştırıp harç hazırlayın.
3. Sterilize kavanozların dibine biraz harç koyun.
4. Biberleri kavanoza sıkıca yerleştirin; bir kat biber, ardından bir kat harç gelsin.
5. Kavanoz tepeye dek dolunca yüzeyi kaşıkla düzleyin, ılık sütü dökün.
6. Kavanozu sıkıca kapatıp 15 gün buzdolabında bekletin, sonra tüketin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
Curoğlu, Ö. B., Sandıkcı, M., Sakarya'da Yaşayan Bulgaristan Muhacirlerinin Yemek Kültürü ve Yemek Tariflerindeki Standartların Belirlenmesi (2024)
tatname.com/tr/tarif/norlu-piperka-bulgar-muhacir-sakarya-curoglu