



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PANCAR TURŞUSU

2-3 kg. kırmızı pancar

2 baş sarımsak

Tuz

Kafi miktar sirke

Pancarları iyice yıkayınız.

Pancarları, üzerini örtecek kadar suyla ateşe koyunuz.

Pancarlar yumuşayınca kadar haşlayınız.

Suyunu süzüp pancarlar soğuyunca kabuklarını soyup istediğiniz şekilde dilimlere kesiniz, (bütün yarım 1/4 daire olmak üzere).

Bir kavanoza dilimleri yerleştiriniz.

Sarımsakları soyup doğunüz.

Sirkeye tuzu ve sarımsakları ilave edip karıştırınız. (1 lt. sirke için 10 gr. tuz).

Pancarlara bu sirkeyi üzerine bir parmak geçecek kadar koyunuz.

Kavanozun kapağını kapatıp 5-10 gün bekleyiniz. Bu süre içerisinde turşu olmuş demektir.