# PANCAR TURŞUSU

3 kg. küçük körpe pancar
10 diş sarımsak
1 su bardağı sirke
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı tuz

YAPILIŞI:
Pancarların yeşil yapraklarını kesin. Bu yaprakları iyice yıkayıp haşladıktan . çeşitli yemek yapabilecek malzeme olarak saklayabilirsiniz. Denemediyseniz yumurtalısını bir deneyin.
Pancar köklerinin topraklarını temizledikten sonra, bol suyla iyice yıkayın. Turşuyu kuracağınız kavanozun alacağı kadar su içinde haşlayınız. Haşlanan pancarları daha sıcakken sudan çıkarıp kabuklarını çok ince olarak doğrayınız. Pancarların büyüklüğüne göre, dörde veya altıya bölünüz. Temiz bir kavanoza yerleştiriniz. Havanda, ayıkladığınız sarımsakları tuz içinde iyice dövünüz. Pancarları haşladığınız suyun içine bir su bardağı sirkeyle birlikte atınız. Tuzun erimesini bekleyiniz. Tuz eridikten sonra bir tatlı kaşığı toz şekerini ekleyiniz. Kavanozun ağzını iyice kapatıp, oda hararetinde iki gün bekletiniz. İkinci günün sonunda turşunuz ikrama hazırdır.



Fotoğraf "fotocan" tarafından gönderildi. 09.05.2019

© lezzetler.com tarif no:24573 • adı:Pancar Turşusu • gönderen:gülay çarıkçı • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:00