



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEZİK (PAZI) KÖKÜ TURŞUSU (GİRESUN)

Giresun İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Malzemeler:

1 kg. pezik kökü
1 kg. kırmızı pancar
4 su bardağı üzüm sirkesi
2 adet sarımsak
3 yemek kaşığı toz şeker
6 yemek kaşığı tuz
6 adet acı biber
su.

Hazırlanışı:

Pezik ve kırmızı pancarlar yıkanıp bir tencereye alınır, üzerini örtecek kadar su ilave edip yumuşayınca kadar haşlanır, süzgece alınır, suyu süzölür ve peziklerin kabukları temizlenir. Pezikler ortadan ikiye bölünerek kesilir ve pancarlarla birlikte kavanoza yerleştirilir.

Diğer tarafta sarımsaklar ayıklanıp havanda dövölür. Biraz diri bırakılmalıdır. Sarımsak, tuz, biber ve şeker kavanoza konur üzerini örtecek kadar su eklenip ağzı sıkıca kapatılarak ışıık almayan yerde saklanır.