PANCAR TURŞUSU

THY Skylife

Malzemesi:
2 kg kırmızı pancar
2 baş sarımsak
2 yemek kaşığı tuz
2 su bardağı sirke
2 su bardağı su

Hazırlanışı:
Pancarlar temizlendikten sonra yıkanıp tencereye alınır. Üzerine tuz, 1 baş sarımsak, sirke ve su ilave edilip tencere ocağa alınır. Pancarlar pişinceye kadar yaklaşık 25 dakika pişirilir. Piştikten sonra soğumaya bırakılır. Pancarların kabukları, soğuduktan sonra el ile soyulur. Kavanoza doldurulup, suyu tülbentten süzdürülüp üzerine boşaltılır. Kalan sarımsaklar soyulup ince doğranır, turşunun içerisine atılır. 2 gün beklettikten sonra servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:35150 • adı:Pancar Turşusu • gönderen:Cankat • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:00