



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PANCAR TURŞUSU

İyi cins pancarları yaprakları hariç, yalnız saplarıyla birlikte suda haşlamalı ve sudan çıkarınca, kabuklarını soymalı ve halka halka doğramalıdır.

Bundan sonra, pancarları kavanoza doldurup ve üzerine, münasip bir miktar döğülmüş sarımsakla tuz, sirke ve biraz şekerli sıcak su karışığını dökmeli ve ağzını kapıyarak, ertesi güne bırakmalıdır.

Şayet, bir zaman saklanmak isteniyorsa, pancarları tuz ve döğülmüş sarımsaklı sirkeye tamamiyle batırıp baskıya almalıdır.
