KIRMIZI PANCAR TURŞUSU

3 kilogram kırmızı pancar
2 baş sarımsak
su
sirke
yeterince tuz

Kırmızı pancarlar iyice yıkanır. Tencereye pancarlar ve üzerini örtecek kadar su eklenip kaynatılır. Pancarlar haşlanıp yumuşadıktan sonra iyice süzülür ve soğumaya bırakılır. Soğuyan pancarlar istenilen şekilde doğranır. Uygun bir kavanoza pancarlar yerleştirilir üzerine sirke, dövülmüş sarımsak ve tuz eklenerek karıştırılır. Kavanozun ağzı sıkıca kapatılır ve 10 gün süreyle bekletilir.

ML® Yoğurtlu Pancar Salatası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:7582 • adı:Kırmızı Pancar Turşusu • gönderen:siyami • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:53