



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANCAR TURŞUSU (KOCAELİ)

Kocaeli Valiliği

Kırmızı şeker pancarları öncelikle soyulur ve haşlanır. Haşlama suyu kırmızı renklidir ve bu su dökülmez. Haşlanmış olan pancarlar yuvarlak şekilli olarak dilimlendirilir. Pancarın haşlama suyuna bir miktar şeker, sirke ve dövülmüş sarımsak konulduktan sonra dilimlenmiş olan pancarlarda kavanozlara doldurularak ağzı kapatılır.
