PANCAR TURŞUSU

Pancarların önce yapraklarını kesmeli. Sonra bunları saplarıyla bol suda iyice yıkayıp bir kaba koymalı ve haşladıktan sonra hemen kabuklarını soyup dilim dilim doğramalı. Saplarını da parmak iriliğinde doğramalı. Beri yanda orta boy bir kavanoz için iki baş sarmısağı ayıklayıp tuzla havanda dövmeli ve bir miktar sirkeyle sulandırmalı. Sıcak suda bir kaşık kadar şekeri eritip bunu da sarımsaklı sirkeye katmalı. Pancar dilimleriyle saplarını kavanoza yerleştirmeli. Bunun üstüne şekerli ve sarımsaklı sirkeyi dökmeli. Pancarların üstüne ağırlık yerleştirdikten sonra ağırlığın üstüne çıkacak kadar sirke ilâve etmeli. Kavanozun ağzını kapatıp 24 saat böyle bırakmalı. Bu süre sonunda yenecek kadar pancarı bir kâseye yerleştirmeli. Üstüne gezdirerek az zeytinyağı dökmeli ve pancar turşusunu sofraya çıkarmalı. İsteyenler zeytinyağı koymadan da yiyebilirler. Pancar turşusunun fazla dayanmasını isteyenler turşuya şeker koymamalıdırlar. Buna mukabil turşunun olması için dört gün beklemek lâzımdır.

© lezzetler.com tarif no:10261 • adı:Pancar Turşusu • gönderen:dul • indirme tarihi:24.04.2024 - 02:22