



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCAR TURŞUSU (YENİPAZAR AYDIN)

Yenipazar Belediyesi

- 2 kg pancar
- 10 adet kurutulmuş biber
- 5-6 diş sarımsak
- 1 fincan zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı sirke
- 3 yemek kaşığı nar ekşisi veya 2 adet limon
- 1 tatlı kaşığı tuz

Pancarların baş kısımlarını iyice yıkayıp kabuklarını soyun. Orta büyüklükte küp küp doğrayın. Pancarları ve kurutulmuş biberleri düdüklü tencereye koyup üzerine 3 parmak geçecek kadar su ilave ederek 20 dk kadar haşlayın. Piştikten sonra soğumaya bırakın. Sosu için sarımsakları, tuzu ve zeytinyağını blenderda iyice çırpın. Daha sonra karışımın içine nar ekşisini, sirkeyi ve biraz da pancarı suyundan ilave edip çırpmaya devam edin. Hazırlanan sosu pancarların üzerine dökün. Suyunu kendi damak zevkinize göre ayarlayabilirsiniz. Turşuyu buzdolabında 3-4 saat dinlendirdikten sonra servis yapabilirsiniz.

