



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEZÜK TURŞUSU (SİVAS)

<https://sivas-yemekleri.com>

Pancar dalları yapraklarından ayrılarak yıkanır. Daha sonra kaynar suda yumuşayınca kadar haşlanır. Haşlanan yapraklar normal su içerisinde soğutularak bidona doldurulur. Daha sonra pul biber ve sarımsak bir leğende karıştırılarak tuz ilave edilir. Son olarak pancar dallarının bulunduğu bidon bu yapılan karışımla doldurulur ve eksik kalan yeri de suyla tamamlanır. Ağız kapatılan turşu 1-2 hafta içerisinde yenilecek duruma gelir. Turşu hava alırsa veya ağız açıldıktan sonra üstünde beyaz bir tabaka oluşabilir. Ancak turşunun yenmesinde bir sakınca yoktur. Bozulduğu veya yenmeyeceği anlamına gelmez.

Not: Kullanmadığımız yapraklara gelince. Onları da bir güzel börek yapıp veya piyazını yapıp değerlendirebilirsiniz.