



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACELE PANCAR TURŞUSU

1 kg. pancar
1/2 litre sirke
5 diş sarımsak
tuz

Pancarların yapraklarını kesin. Saplarının dip taraflarından dört parmak kadar yerini iki parçaya bölüp, pancarla beraber bol suda yıkayın. Sonra sıcak suya atarak 25 dakika kaynatın. Bazı pancarlar geç pişer, onun için pancarın pişip pişmediğini kontrol edin. Pancarlar pişince sudan çıkarıp kabuklarını soyun. Halka halka doğrayın. Beraber pişirilen sapsarı ile doğulmuş sarımsakla karıştırılmış sirkeyi koyun. Biraz tuz ilâve edin. Buna pancarları içinde haşladığınız sudan birazını ilâve ederek büyük bir kaseye veya kavanoza koyun. Turşu bir gün sonra yenecek duruma gelecektir. Servis yaparken, turşunun üzerine biraz zeytinyağı da gezdirebilirsiniz.

[ML® Pancar Turşusu \(görsel\)](#)