



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

GARNİTÜRLÜK PANCAR TURŞUSU

1 kg pancar
10 diş sarımsak
1 dolu çorba kaşığı tuz
Sirke

Pancarlar çok iyi yıkanır. Üzerine su konur yumuşayana kadar haşlanır. Sıcakken kabukları soyulur. Birkaç parçaya kesilir. 1 litrelik kavanoza yerleştirilir. Üzerine doğranmış sarımsak ve tuz konur. Kavanozun yarısına kadar sirke doldurulur. Kalan yarısı pancarın haşlama suyuyla tamamlanır. Kapağı sıkıca kapatılır. 10 gün kadar sonra kullanılabilir. Özellikle salata yapımlarında tercih edilir.