



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIRMIZI PANCAR TURŞUSU

### Malzeme:

3 orta boy kırmızı pancar  
2 baş sarımsak  
25 adet karanfil  
13 adet defne yaprağı  
2 çorba kaşığı silme toz şeker  
Sirke

### Yapılışı:

Pancarların yaprak ve köklerini kesip güzelce yıkayın. Kaynar suda yumuşayınca kadar haşlayıp soğuk suda soğutun. Kabuklarını soyup, yarım parmak büyüklüğünde parçalara ayırın. Sarımsakların kabuklarını soyun. Pancarları kavanoza dizerken aralarına sarımsakları, defne yapraklarını ve karanfilleri yerleştirin. Üzerine toz şekeri serpin. Temiz bir mermer parçası ile üzerine baskı yapın. 1 litreye 8 çorba kaşığı tuzlu su gelecek şekilde, kavanozun dörtte birini tuzlu su, kalanını sirke ile doldurun. (3/4'ü tuzlu su 1/4'ü tuzlu su olacak şekilde alacak şekilde). Kapağını sıkıca kapayın. 25 derecenin altında olmayan bir ısıda bekletin. Pancar turşusu, suyunun da koyu mor (kırmızı rengi) rengi aldıktan sonra olmuştur.