



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY PANCAR TURŞUSU

<https://migros.com.tr>

1 kg pancar  
1 baş ya da daha fazla sarımsak  
Yarım su bardağı sirke  
Tuz  
Zeytinyağı  
Pancarların üstünü geçecek kadar su

Pancarları soymadan yıkayın. Sarımsakları enine doğru kesip ikiye bölün. Pancarları tencereye alın ve üstünü geçecek kadar sıcak su koyup kaynatın ve altını kısın, sirkeyi ,ikiye böldüğünüz sarımsağı ve tuzu ekleyip pancarlar yumuşayana kadar pişirin.

Pancarlar yumuşayınca süzdürün ve sıcakken kabuklarını soyun, istediğiniz şekilde kesip derin bir kaba koyun, üstüne süzdürdüğünüz suyun bir kısmını ve isteğe bağlı 2-3 diş ezilmiş sarımsak ekleyin, ve 24 saat ağzı kapalı bir şekilde bekletin, servis ederken üstüne zeytinyağı gezdirin.

