



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PANCAR TURŞUSU

Pancarın yapraklarıyla pek kalım ve kart saplarını kesip atınız, körpe kısımlarını kaynar suda haşlayıp bir kaba süzerek tekrar su koyup elinizle ovalayarak kabuklarını soyunuz. Soğuyunca bir büyük kâseye doğrayınız. Üçte iki oranında sirke, üçte bir oranında süzülen pancar suyu, tuz, dövülmüş sarımsak ve biraz tozşekerle iyice karıştırıp üstüne doldurarak ağzını kapatıp 2 gün bıraktıktan sonra servis yapınız.