



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCAR SAPI VE PAZI SAPI TURŞUSU (AKSARAY)

- 2 Demet Pancar Sapi
- 2 Demet Pazı Sapi
- 1 Baş Sarımsak
- 1 Yemek Kaşığı Nohut
- 1 Yemek Kaşığı Arpa
- 2 Su Bardağı Sirke
- 1,5 Çay Bardağı Salamura Tuz
- İçme Suyu
- 1 Yemek Kaşığı Kırmızı Pul Biber

Pancar ve pazı saptarı aynı boyda kesilir, kaynayan suyun içinde 2 dakika haşlanır ve soğuk suyun içine alınır. Sapları suyu süzdürüldükten sonra geniş bir kaba konur, üstüne ince doğranan sarımsaklar, tuz ve pul biber ilave edilip harmanlanır.

Kavanozun dibine nohutlar ve arpalar, üstüne harmanlanan malzemeler konur.

Sirke ve içme suyu ilave edildikten sonra kavanozun ağzına tülbent örtülür. 3-4 gün boyunca kavanozun suyu taşar, bu sebeple altına bir kap yerleştirilir.

Turşuya gerekirse tuz ilave edilir, ağzı silindikten sonra kapağı kapatılır ve kilere kaldırılır. 20 gün sonra turşu hazır olur.

