



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCAR TURŞUSU (BAYBURT)

<https://karadeniz.gov.tr>

Pancar sapı
Sarımsak
Kaya tuzu

Pancarın yaprakları ile sapları ayrılır. Sapları doğranır. Derin bir tencereye su konulur, pancarın sapları suda haşlanır. Haşlanan saplar süzülür ve soğuk suya atılır. Bunlarda süzülür, bir kavanoza veya bir bidona doldurulur. Su ve tuz karıştırılır. Sarımsaklar ikiye bölünür. Pancarların olduğu kavanoza sarımsaklar katılır. Üzerine de tuzlu su ilave edilir ve turşu hazırlanır.
