



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCAR TURŞUSU (IRAK)

Sığınmacılar ve Göçmenlerle Dayanışma Derneği

1 kg pancar
3 kg şalgam
7-8 diş sarımsak

Önce şalgamı yıkarım. Doğranmış ve tuzlanmış halde iki gün bekletirim.
İkinci günün akşamında pancarı biraz pişiririm.
Ertesi gün sabah şalgam ile pancarı karıştırıp içine sarımsağı eklerim.
Sonra su ve tuz ile beraber büyük bir kavanoza alıp bir hafta dinlenmeye bırakırım.
Bir hafta sonra yemeye hazır olur.