



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANCAR TURŞUSU (KARABÜK)

TC Karabük Valiliği

1 kg kırmızı pancar
2 diş sarımsak
1 su bardağı sirke
1 su bardağı su
1/2 yemek kaşığı tuz
Nane (yaş)

Pancarlar yıkanıp çok yumuşak olmayacak şekilde haşlanır. Haşlandıktan sonra soyulup yuvarlak yuvarlak kesilir. Bir kavanoza koyulur. Üzerine tuzla dövülen sarımsağa sirke ve su koyulup kavanoza pancarın üzerine dökülür. Naneleri kapağını kapatmadan önce üzerine koyun. Kapağını kapatınca kavanozu bir kaç kez çalkalayıp güneş görmeyen yerde bekletin. 2-3 günde turşu hazır olur.

