# PANCAR TURŞUSU

Melceü't - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Matlûbü'l-mikdâr pancar ın yeşil saplarını kesip ince uçlarıyla beraber ba'de't-tathîr su içinde pişireler.
Yumuşadıkta indirip pancarları kabuklarından ayırıp ince ince doğradıkta yine kendi suyuna koyup üzerine tuz ile döğülmüş sarımsak ve sirke ve bir miktar pekmez veya şeker koyup iyice karıştıralar. Badehu kâse lere koyup tenâvül buyrula.
Çünkü ne miktar ekşi ve sarımsaklı murat olunur ise ol miktar komak lazımdır.
Herkesin mizacına menûttur.

© lezzetler.com tarif no:156633 • adı:Pancar Turşusu • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:13.05.2025 - 12:05