



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PANCAR TURŞUSU

1 kg kırmızı pancar  
1 su bardağı sirke  
1 yemek kaşığı kaya tuzu  
6-7 diş sarımsak  
Yeteri kadar su

İlk önce pancarları yıkayıp kabuklarını imce halde soyun.  
Üzerine çıkacak kadar su dökerek kaynatın.  
Sert kalmışsa 10 dakika daha kaynatın.  
Çatal batırarak pişip pişmediğini kontrol edin.  
Kevgile pancarları sudan alıp geniş bir kaba çıkartalım.  
Biraz ılındıktan sonra küp küp doğrayalım.  
Cam kavanozlara alın.  
Sarımsakları ortadan ikiye bölerek aralarına yerleştirin.  
İlinan haşlama suyuna tuz ve sirkeyi katın.  
Kavanozlara paylaşırın.  
Kavanozların kapaklarını sıkı sıkı kapatın.  
Serin bir ortamda 1-2 gün bekletin.  
Turşunuz hazır.

