



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCAR TURŞUSU

Tuğrul Şavkay

1 kg. pancar
10 diş sarımsak
Tuz
45 ml. zeytinyağı (3 çorba kaşığı)

Pancarları yıkayın. Tencerede tuzlu su kaynatıp, pancarları ve saplarının bir bölümünü içine atın. Yaklaşık 10 dakika kaynatarak süzdürüp sudan alın. Pancarları, kabuklarını bir bıçak ile soyun ve dilimleyin. Saplarını doğrayıp birkaç parçaya ayırın.

Sarımsakları tuz ile havanda dövün. Pancarları ve saplarını kavanozun içine atın. Pancarın suyuna tuzla dövlmüő sarımsakları katıp, karıştırın. Kavanozların üzerini bu karışımla tamamlayın. Temiz bir taş ya da kiremit koyarak turşuyu bastırın. Üzerini bir parmak aşacak kadar zeytinyağı ekleyip, kavanozun kapağını sıkıca kapatın.

Turşuyu bir hafta bekletin, istendiğinde kepçe ile çıkararak servis yapın.