



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PANCAR TURŞUSU

6 pancar  
6 diş sarımsak  
3 defneyaprağı  
1 tatlı kaşığı tane karabiber  
10 dal maydanoz sapı  
1 dal kereviz sapı ve yaprağı  
Salamura için:  
Yeteri kadar pancar suyu  
Yeteri kadar sirke  
1 yemek kaşığı kalın tuz

Pancarların kabuklarını fırça ile iyice temizleyip sap kısmını kesin. Tencereye alıp üzerini geçecek kadar su ekleyin. 3 yemek kaşığı sirke ekleyip yumuşayınca kadar pişirin.

Pişen pancarların suyunu salamurada kullanmak için ayırın. İlikken kabuklarını soyduğunuz pancarları, ister kalın, yuvarlak dilimler halinde, isterseniz elma dilimi şeklinde doğrayın.

Kavanoza karabiberleri, iki defneyaprağını ve 4 diş sarımsağı ekleyin. Pancarları boşluk kalmayacak şekilde kavanoza doldurun.

En üste kalan sarımsak ve defneyaprağını ekleyin. Maydanoz, kereviz sapları ve yapraklarını pancarların üzerini tamamen kapatın.

Salamura için, pancar turşusunun kendi haşlama suyunu kullanın. Pancar suyu sıcakken, içine sirke ve tuzunu ekleyin, tuz eriyinceye kadar kadar karıştırın.

Turşunun üzerini kapatacak kadar hazırladığınız su ile doldurun, ağzını sıkıca kapatın.

