



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCAR TURŞUSU

Pancar
Sarımsak
Sirke
Kaya tuzu

1 kg. pancarı kabuklarıyla güzelce yıkayıp hatta fırçalayıp üstünü aşacak kadar suda düdüklü tencerede haşlıyorum. Pancarlara bıçak batırıp istenilen yumuşaklığa gelmişse ocaktan alıyorum. Çok fazla yumuşamamasına dikkat edin. Şayet kabuklarını soyup haşlarsanız o güzelim mor rengi elde edemezsiniz. Haşlanan pancarların fazla soğumadan kabuklarını soyuyorum ve bir kaç parçaya bölüp, kavanozlara yerleştiriyorum (minik olursa 2-3 kavanoz) ve içine 4-5 diş sarımsak atıyorum. Bir kaptta 1 çay bardağı sirke, bir çay kaşığı şeker ve 1 yemek kaşığı tuzu karıştırıp eriyince kavanoza katıyorum. Pancarları haşladığımız sudan kavanozumuzun eksik suyunu tamamlıyorum. Kapağını 4-5 gün sonra tüketmek üzere sıkıca kapatıyorum.

