



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCAR TURŞUSU

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

6 adet küçük boy kırmızı pancar
1 tatlı kaşığı tuz
6 diş sarımsak
15 ml pekmez
200 ml sirke
100 ml pancarın haşlanma suyu

Geniş bir tencereye pancarları koyun ve üzerini 3-4 parmak geçinceye kadar su ekleyin. Pancarlar yumuşayana dek pişirin.

Pancarlar haşlanınca tencereden alın ve soğuk sudan geçirin.

Pancarları haşladığınız suyu saklayın.

Pancarları halka halka doğrayıp kavanoza yerleştirin. Üzerine tuzla ezilmiş sarımsağı ve pekmezi ekleyin ve karıştırın.

Kavanoza sirke ve pancar suyunu ekleyin ve en az 3-4 saat belettikten sonra servis edin.

Not: Pancar turşusunu buzdolabında uzun süre saklayabilirsiniz.
