



PANCAR TURŞUSU

1 kg kırmızı pancar
2 diş sarımsak
1 su bardağı sirke
1 su bardağı su
1/2 çorba kaşığı tuz

Pancarlar yıkayıp, çok yumuşak olmayacak şekilde haşlayın. Soyarak yuvarlak dilimleyin, bir kavanoza koyun. Tuzla dövülmüş sarımsağa sirke ve su koyup karıştırın. Pancarın üzerine döküp, kavanozu sağa sola çalkalayın, kapağını kapatın. Bir günde turşu hazır olur.

[ML® Pancar Turşusu için tıklayın](#)
[ML® Pancar Turşusu \(görsel\)](#)



Fotoğraf "Düzağaç" tarafından gönderildi. 08.02.2021