



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PANCAR TURŞUSU

4 kg için
1'er veya 2 kg'lık kavanozlar
3 kg taze pancar
Su
10 diş sarımsak
1 su bardağı sirke
1 tatlı kaşığı tozşeker
1 çorba kaşığı kayatuzu

Pancarların yeşil yapraklarını kesin. Pancar köklerinin topraklarını temizledikten sonra bol suyla yıkayın. Pancarları, üzerini örtecek kadar suda yumuşayana dek haşlayın. Sıcakken suyun içinden çıkarın. Kabuklarını incecik soyun. Pancarları büyüklüğüne göre dörde veya altıya bölün. Temiz bir kavanoza doldurun. Pancarları haşladığınız suyun içine 1 su bardağı sirkeyi, 1 çorba kaşığı kayatuzunu ve 1 tatlı kaşığı tozşekeri ekleyin. Tuz ve şeker eriyene dek karıştırın. Karışımı pancarların üzerine ilave edin. Kavanozun kapağını sıkıca kapatın. Oda sıcaklığında 2 gün bekletin. İkinci günün sonunda turşu yenmeye hazır olacaktır.