



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANCAR TURŞUSU

500 gr orta boy pancar (haşlanıp, süzölmüş ve kabukları soyularak 0,5 cm kalınlığında dilimlenmiş)

1/2 su bardağı sirke

1/4 su bardağı su

1 çorba kaşığı dereotu (kıyılmış)

2 çorba kaşığı şeker

1 çay kaşığı tuz

1 küçük soğan (ince halkalar halinde kesilip, tek tek ayrılmış)

Pancar dilimlerini derin bir kaseye koyunuz.

Sirke, su, dereotu, şeker, tuz ve soğanı küçük bir kasede karıştırıp, karışımı derin kasedeki pancarların üstüne dökünüz. Kaseyi buzdolabında 2 saat, iyice soğuyana kadar bekletiniz.

Kaseyi buzdolabından alıp, pancar turşunuzu servis ediniz ya da ağzı sıkıca kapalı bir kavanozda saklayınız.