



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PANCAR TURŞUSU

Ayşe Tüter

1,5 kg. pancar
1 baş sarımsak
1 çay bardağı sirke
1 yemek kaşığı toz şeker

Pancarları önce bol su ile yıkayın. Sonra, derin bir tencereye biraz sirke ve tuz atın ve pancarları bu sirkeli suda haşlayın. Pancarlar kaynayınca, suyunu süzüp pancarları kabuklarını soyun. Daha sonra pancarları piramit şeklinde doğrayın ve tekrar tencereye koyarak iyice yumuşayınca kadar yeniden haşlayın. Turşu henüz sıcak iken, içine yeterince tuz, dövülmüş sarımsak sirke ilave edin.