



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCAR TURŞUSU

500 gram kırmızı pancar
2/3 bardak sirke
1/3 bardak limon suyu
4 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı toz şeker
tuz

Pancarları oarak yıkayın, sap ve yapraklarını kesin, bir tencereye koyup üç parmak aşacak kadar su koyun, 1 çay kaşığı tuz ve 1 yemek kaşığı sirke ile arada kontrol ederek, yumuşayınca kadar haşlayın. Kevgirle sudan alacağınız pancarlar soğumadan kabuklarını soyun ve halka şeklinde doğrayın. Pancarları cam kavanoza alın, kaynama suyunu süzerek üzerlerine dökün. Sarımsakları ayıklayın, bir parça tuzla dövün, üzerine sirke ve limon suyunu döküp karıştırın, pancarlara ekleyin. Toz şekeri ekleyin, tuzunu kontrol edin, buzdolabında 2-3 gün bekletin, küçük kaselerde suyu ile birlikte ikram edin.

[ML® Yoğurtlu Pancar Salatası için tıklayın](#)