



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANCAR TURŞUSU

20 pancar (yıkamış)
3 litre (15 su bardağı) su
2 litre (10 su bardağı) sirke
1 baş sarımsak (kabukları soyulup, bütün bırakılmış)
5 defne yaprağı
3/4 su bardağı tuz
2 limonun suyu

Büyük bir tencereye pancarları, suyu ve sirkenin yarısını (5 su bardağı) koyup, orta ateşte 45 dakika, pancarlar yumuşayana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, bir delikli kepçeyle pancarları tencereden çıkararak (tenceredeki haşlanma suyunu saklayınız) kabuklarını soyup, her birini ortadan ikiye kesiniz. Yarım pancarları bir kevgire koyup, soğuk suyla iyice yıkadıktan sonra, temiz bir cam kavanoza diziniz. Üstüne, süzdüğünüz ılık haşlanma suyunu, sarımsakları, defne yapraklarını, tuzu ve limon suyunu döküp, ağırlık yaparak kavanozun ağzını sıkıca kapatınız. Kavanozu serin ve nemsiz bir yerde bir hafta beklettikten sonra, turşunuzu servis ediniz.