



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEZİK TURŞUSU (SİVAS)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 Kg Pancar (pazı) Sapı
1 Baş Sarımsak
1 Fincan Sirke
2 Yemek Kaşığı Pulbiber
2 Yemek Kaşığı Tuz
1 lt. Su

Pezik /dal turşusu sonbaharda, pancar dallarından yapılan yöresel bir turşudur. Pancarın dalları ince ince ayrılır (sıpırtılır) ve sıcak suda haşlanır. Turşu kabına konur, sirke, sarımsak, pulbiber, tuzlu suyu konularak turşu vurulur (kurulur).