



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEZİK TURŞUSU (SİVAS)

500 gram pezik (pancar dalı)  
Yarım çay bardağı sirke  
6-7 diş sarımsak  
Limon suyu  
1 yemek kaşığı kaya tuzu  
Su

Suya, limon suyu ekleyerek kaynatın.  
Kaynayınca pezikleri haşlayın.  
Yumuşayınca sudan çıkarıp soğuk suya alın. Daha sonra da süzün.  
Pezikleri turşu kavanozuna yerleştirin.  
Üzerini çok az geçecek şekilde su ekleyin.  
Son olarak kaya tuzu, limon suyu, sirke ve sarımsakları ekleyip ağzını sıkıca kapatın.  
10-15 gün içinde tüketilebilir hale gelecektir.

