



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEZİK TURŞUSU (SİVAS)

Yarım kg. pancar, dallarıyla beraber haşlamak için yeterince su

Yarım çay bardağı sirke

8 diş sarımsak

Limon suyu

1 Yemek kaşığı kaya tuzu

Su

Önce pancarlar yapraklarından kesilir, (bu arada şeker pancarı olmayacak) kök kısmı kesilir tam dibinden kesilir, dipteki dalların bütünlüğü bozulmaz. Su tencerede kaynatılır, pancar dalları eklenir ve yarım limonun suyu sıkılır. Yumuşayınca kadar haşlanır ve soğuk suya alınır. Daha sonra suyu süzülür. Birazda sulu kalır. Üzerine sarımsak ve sirke, artı 1 yemek kaşığı kadar kaya tuzu eklenir, kavanoza alınır. Üzerini geçmek şartıyla su eklenir sıkıca kapak kapatılır. 1 hafta sonra yenmeye hazırdır. Dolapta ya da serin bir yerde saklayabilirsiniz.
