



Pétrin De Betterave Rouge

Pancar Turşusu



1 kg. de betterave rouge
5 feuilles de laurier
3 clou de girofle
10-15 gousses d'ail
1 cuillère à soupe de sucre en poudre
Vinaigre
2 cuillères à soupe de sel
Eau

- # Lavez les betteraves rouges puis laissez bouillir dans l'eau à moitié.
- # Après avoir filtré l'eau, coupez en forme de rond.
- # Mettez les betteraves dans un bac, rajoutez des gousses d'ail et des feuilles de laurier.
- # Remplissez 1/3 avec de l'eau et le reste avec du vinaigre. Videz l'eau et le vinaigre dans un bol, rajoutez du sel et du sucre puis mélangez et revidez dans le bac.
- # Mettez des clous de girofle tout au-dessus puis fermez le couvercle serrement.
- # Quand le bac prend la couleur violet foncé, le pétrin est prêt.

N-B: Après avoir préparé le pétrin, conservez quelques jours dans un endroit chaud puis prenez dans un endroit frais.