



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Mutluluklar Diler

PANCAR TURŞUSU



1 Kg. kırmızı pancar
5 Adet defne yaprağı
3 Adet karanfil
10 – 15 Diş sarımsak
1 Tatlı kaşığı toz şeker
Sirke
2 Çorba kaşığı tuz
Su

- # Pancarlar iyice yıkandıktan sonra üzeri örtecek kadar suda yarım haşlanır.
- # Suyu süzüldükten sonra daire şeklinde doğranır.
- # Mevcut pancarları alacak büyüklükte ki kavanoza pancarlar, aralarına dövülmüş sarımsak , bir kaç parçaya kesilmiş defne yaprakları konarak yerleştirilir.
- # Pancar dizilmiş kavanozun 1/3'ü su ile kalan kısmı sirke ile doldurulur. Çukur bir kaba sirkeli sulu karışım boşaltılır, üzerine tuz ve şeker eklenir, iyice karıştırılır, kavanoza tekrar boşaltılır.
- # Kavanozun en üstüne karanfil konur, kapağı sıkıca kapatılır.
- # Kavanozun rengi koyu mor renk aldığı zaman turşu olmuş demektir.

Not: Pancar turşusu kurulduktan bir kaç gün içinde sıcak yerde muhafaza edilir, daha sonra serin yere alınır.