

Kirmizi Pancar Tursusu

Malzemeler

2 kilo kirmizi pancar
1 su b. sirke
2 yemek k. kaya tuzu
7 iri dis sarmisak
Su

Yapilisi

Pancarlari guzelce yikayin ve kabuklarini soyun. Ister iri kupler hainde ister kalin dilimler halinde dograyin.

Uzerini kapatacak kadar kaynar su dokup kaynamaya basladiktan sonra 3 dk. daha kaynatin Kevgirle pancarlari sudan alin. Suyunu dokmeyin.

Tuz,sirke ve pancarin suyunun yarisini koyup karistirin.

Pancarlari cam kavanozlara yerlestirin.(Dilerseniz iki kiloluk tek kavanoza da yerlestirebilirsiniz.)

Aralarina soyulmus butun sarimsaklari ekleyin.

Karistirdiginiz suyu pancarlarin uzerine ilave edin.

Suyu az gelirse pancar suyundan ilave yapabilirsiniz. Kapagini kapattiktan sonra kavanozu alt ust edin.

2 gun sonra tursunuz hazir.