

Kolay Pancar Tursusu

Malzemeler

2,5 kg kucuk korpe pancar

10 dis sarimsak

1 su bardagi sirke

1 tatli kasigi toz seker

1 corba kasigi tuz

Yapilisi

Pancarlarin koklerini ve yapraklarini keselim. Isterseniz yapraklarini atmayalim, tursunun icine konuldugunda cok lezzetli oluyor.

Tursuyu kuracaginiz kavanozon alacagi kadar su icinde haslayalim.

Haslanan pancarlari daha sicakken sudan cikarip kabuklarini cok ince olarak dograyalim.

Pancarlarin buyuklugune gore dorde veya altiya bolelim. Temiz bir kavanoza yerlestirelim.

Kabuklarini soydugunuz sarimsaklari tuz icinde iyice dovelim. Pancarlari hasladiginiz suyun icine 1 su bardagi sirkeyle birlikte atin ve tuzun erimesini bekleyelim.

Tuz eridikten sonra 1 tatli kasigi toz seker ekleyin ve kavanozun agzini iyice kapatalim.

Oda sicakliginda 2 gun bekletin. Ikinci gunun sonunda tursumuz ikrama hazirdir

AFIYET OLSUN.