

Pancar Turşusu



Malzemeler: (10 Kişilik)

1. Pancar (1 kg)
2. Su (tencerede pancarın üzerini örtecek kadar)
3. Tuz (1 tatlı kaşığı)
4. Sirke (1 fincan)
5. Zeytinyağı (1 fincan)
6. Sarımsak (3-4 diş)

Yapılışı/İşlem Basamakları:

1. Pancarların üzerinde toprak parçaları gidene kadar yıkayınız.
2. Düdüklüye veya haşlama tenceresine pancarları koyup üzerini örtecek kadar su koyunuz.
3. Su kaynadıktan sonra ateşin en aza düşürerek haşlamaya 30 dakika kadar devam ediniz.
4. Bir çatala pancarların pişme düzeyini kontrol ediniz.
5. Yeterince yumuşamışsa ocağı kapatınız.
6. Soğuduktan sonra pancarların kabuğunu çok ince soyunuz.
7. Pancarları yarım ay şeklinde yarım santim kalınlığında doğrayınız.
8. Tüm pancarları doğradıktan sonra küvete koyunuz.
9. Sarımsakları soyup enine çok da ince olmayacak şekilde bıçakla muntazam doğrayınız.
10. Doğranan sarımsakları da pancarların üzerine serpiştiriniz.
11. Bir kâseye sirke, tuz ve zeytinyağını koyup karıştırınız.
12. Hazırlanan sosu pancarların üzerine dökünüz.
13. Pancarların üzerine sitreç film geçirip buzdolabında dinlenmeye alınız.
14. Afiyet olsun...

NOT: Unutmayınız ki **pancar** gibi rengi çok dominant olan yiyecekleri **süslemeden** kaçınınız. Ürün tek başına kendini yeterince albenimsi gösterdiği için; süsleme ürünü boğar.