



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

## PANAR TURUSU



1 Kg. kırmızı pancar  
5 Adet defne yaprađı  
3 Adet karanfil  
10 - 15 Di sarımsak  
1 Tatlı kaığı toz Őeker  
Sirke  
2 orba kaığı tuz  
Su

- # Pancarlar iyice yıkandıktan sonra üzeri örtecek kadar suda yarım haşlanır.
- # Suyu szldkten sonra daire Őeklinde dođranır.
- # Mevcut pancarları alacak büyüklükte ki kavanoza pancarlar, aralarına dvlmŕ sarımsak , bir kaç parçaya kesilmiŕ defne yaprakları konarak yerleŕtirilir.
- # Pancar dizilmiŕ kavanozun 1/3' su ile kalan kısmı sirke ile doldurulur. Çukur bir kaba sirkeli sulu karıŕım boŕaltılır, üzerine tuz ve Őeker eklenir, iyice karıŕtırılır, kavanoza tekrar boŕaltılır.
- # Kavanozun en üstüne karanfil konur, kapağı sıkıca kapatılır.
- # Kavanozun rengi koyu mor renk aldığı zaman turŕu olmuŕ demektir.

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