



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FASULYE KAVURMASI

Yarım ay bardağı sıvı yağ
10 adet taze yeşil soğan
Yarım kg fasulye turşusu

Bir tencereye yarım çay bardağı sıvı yağı koyun. Taze soğanları ince ince kıyıp, yağın içinde yumuşayana dek kavurun. Yarım kg fasulye turşusunu küçük küçük doğrayın. Fasulyelerin fazla suyunu çıkarmak için elinizle sıkıp, tencereye koyun. Fasulyeleri yağın içine atıp, soğanlarla birlikte 20 dakika daha kavurun. İsterseniz sıcak, isterseniz soğuk servis yapın. Dilerseniz fasulye kavurmasını yoğurtla ve kırmızı biber serperek de servis yapabilirsiniz.

Not: Karadeniz bölgesine özgü bir yemek olan fasulye turşusu kavurmasını, eğer fasulye turşusu bulamazsanız, taze fasulyeyi haşlayıp suyunu süzerek de yapmak mümkün. Haşlanmış faslyeyle yapacağınız fasulye kavurmasında farklı bir tat oluşturmak istiyorsanız, fasulyenin üzerine yumurta da kırabilirsiniz. Bunun için, fasulyeyi soğanla birlikte tencerede kavurduktan sonra, üzerine arzuya ya da yiyecek kişi miktarına göre yumurta kırın. Dilerseniz yumurtayı kaşıkla dağıtarak, iyice fasulyeye yedirin. Ya da, fasulyenin üzerinde top top bırakın.

[ML® Kavrunu için tıklayın](#)[ML® Fasulye Diblesi için tıklayın](#)