



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYE TURŞUSU KAVURMASI

Yarım kilo fasulye turşusu

1 adet büyük soğan

1 yemek kaşığı salça

2 yemek kaşığı domates sosu veya rendesi

1 çay bardağı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı pul biber

Fasulyelerimizi yarım saat suda bekletiyoruz ekşiliğinin gitmesi için

Tavaya sıvı yağı alıp kızdırıyoruz soğanı ince ince dilimleyip tavaya alıp pembeleşene kadar kavuruyoruz

Salça ve domates sosunu da ilave edip 1.2 dk soteledikten sonra fasulyelerimizi sudan çıkarıp avucumuzda iyice sıkıp suyunu çıkarıyoruz

Bıçakla ince ince dilimliyoruz ardından tavamıza alıp karıştırıyoruz ve baharatlarını da ekledikten sonra servis yapıyoruz.

