TURŞU KAVURMASI (TRABZON)

Büyük yemek tabağı turşu (ozellikle fasulye kullanilir)
6 iri soğan,

Turşular akşamdan tuzunun çıkması için suya koyulur. Sonra doğranır. Soğanlar yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Süzgeçte süzdürülmüş turşular ilave edilir. Kısık ateşte yarım saat pişirilir ve servis yapılır.

ML® Yağlı Pide için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:6149 • adı:Turşu Kavurması (Trabzon) • gönderen:kahve • indirme tarihi:19.03.2024 - 06:49