



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TURŞU KAVURMASI (TRABZON)

1 kg fasulye turşusu
5 diş sarımsak
3 adet soğan
Tuz
½ su bardağı sıvı yağ

Bir tencereye turşuları koyun ve üzerine bir litre su ilave edin. Hafif ateşte pişmeye bırakın. Turşular yumuşayınca kadar pişirin. Daha sonra bir süzgece dökün ve süzmesini bekleyin. Soğuyan tursu iki elle suyu iyice çıkıncaya kadar sıkılır. Ne kadar kuru olursa kavurma o kadar güzel olur. Soğanları ince kıyın, sarımsakları ezin ve bir tencereye yarım bardak sıvı yağ ile birlikte soğan ve sarımsakları ekleyin. Hepsini beraber kavurun. Soğanlar pembeleşince turşular eklenir ve ağır ateşte karıştırarak kavurun. Arzuya göre tuz ve pul biber eklenebilir.

Not: Bu bir Karadeniz özellikle Trabzon ve Rize yemeğidir.

[ML® Kavrunu için tıklayın](#)

