



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYE TURŞUSU (BAYBURT)

<https://karadeniz.gov.tr>

Fasulye
Sirke
Kaya tuzu
Su
Limon tuzu
Sarımsak

Mevsiminde alınan fasulyeler şerit biçiminde kesilir ve ortadan ikiye bölünür. Bazen de fasulye doğrudan üçe dörde bölünür. Yıkandıktan sonra derin bir tencerede on dakika kadar haşlanır, sıcak sudan çıkarılan fasulyeler soğuk suya atılarak şoklanır. Hazırlanan fasulyeler bir turşu bidonuna doldurulur. Aralarına önceden soyulmuş sarımsaklar yerleştirilir. Başka bir kaptaki ılık su, sirke, limon tuzu ve tuz karıştırılır. Turşu bidonunun içine dökülür. Bidonun ağzı iyice kapatılır.