



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYE TURŞUSU (GİRESUN)

Giresun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Malzemeler:

1 kg. fasulye
2 baş sarımsak
1 avuç kalın (iri) tuz
1 adet acı biber
su.

Hazırlanışı:

Fasulyeler ayıklanır, temizlenir, yıkanır. Bir kaptaki bir taşım kaynatılarak soğuk sudan geçirilip süzülür. Soğumaya bırakılır. Hazırlanmış olan harca batırılan fasulyeler bir sıra fasulye, bir sıra harç olmak üzere kavanoz dolana kadar devam edilir, üzerine ağırlık konarak 1 gün bekletilir. Sonra sulu harç üzerine eklenip ağzı sıkıca kapatılır. On beş gün sonra yemeye hazırdır. İsteğe göre içerisine hıyar katılabilir.

Harç Hazırlama:

Sarımsaklar soyulup ezilir, ezilmiş sarımsak acı biber, kalın tuz, su karıştırılıp yapılır.

Not: Aynı yöntemle bezelye turşusu da yapılır.



Fotoğraf "yeni sayfa" tarafından gönderildi. 30.09.2019