



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## FASULYE TURŞUSU KAVURMA

1 kilo fasulye turşusu  
150 gr soğan  
5 diş sarımsak  
2 kaşık tereyağı  
Az miktar biber

Fasulye turşusu bir gün önceden suya konur, tuzu çıkartılır. Hiç su kalmayacak şekilde elle sıkılır. Soğanlar, ay şeklinde bir tavaya doğranılır ve tereyağı ile penbeleşinceye kadar kavrulurlar. Daha sonra hazırlanan turşu, tavaya ilave edilir, ezilmiş sarımsak ve az bir miktar biber konarak 10-15 dakika kavrulur. Sıcak veya soğuk olarak yenilir.

