



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYE TURŞUSU KAVURMASI

Yarım kilo fasulye turşusu
1 adet büyük soğan
1 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı domates sosu veya rendesi
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul biber

Fasulyelerimizi yarım saat suda bekletiyoruz ekşiliğinin gitmesi için
Tavaya sıvı yağı alıp kızdırıyoruz soğanı ince ince dilimleyip tavaya alıp pembeleşene kadar kavuruyoruz
Salça ve domates sosunu da ilave edip 1.2 dk soteledikten sonra fasulyelerimizi sudan çıkarıp avucumuzda
iyice sıkıp suyunu çıkarıyoruz
Bıçakla ince ince dilimliyoruz ardından tavamıza alıp karıştırıyoruz ve baharatlarını da ekledikten sonra servis yapıyoruz.

