



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYE TURŞUSU KAVURMASI

Kavurmalık fasulye turşusu

2 adet soğan

Sıvıyağ ya da tereyağı

1 tatlı kaşığı salça

Kavuracağınız miktarda fasulye turşusu kavanozdan alarak biraz suda bekletin.

Kavuracağınız tavada yağı kızdırdıktan sonra piyazlık olarak doğradığınız soğanları ekleyerek kavurun.

Pembeleşen soğanların üzerine salça ekleyin.

Biraz karıştırın.

Suda beklettiğiniz fasulyeleri yemeklik ya da bütün olarak tavaya alın.

Biraz soğan ve salça ile karıştırın.

Yarım çay bardağı da su ilavesi yapın.

Kaynadıktan sonra ocağın altını kapatın.

Ilık ya da soğuk olarak servis edebilirsiniz.

Not: Fasulye turşusunun fazla tuzunu almak için, Üzerlerini aşacak kadar su ilave edip, 1 saat bekletirseniz turşu kavurmanız daha güzel olur.

