



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYE TURŞUSU KAVURMASI (GİRESUN)

Giresun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 tabak fasulye turşusu

2 adet orta boy soğan

1 kaşık tereyağı

1-2 kaşık sıvı yağ

Fasulye turşusu bol suda yıkanır. Tuzu çıkınca küçük parçalar halinde doğranır. Tavada eritilmiş tereyağının içine ince doğranmış soğanlar ve sıvı yağ ilave edilerek pembeleşinceye kadar karıştırılır. Daha önceden doğranan turşular katılarak kavrulur, ateşin altı kısılarak tavanın kapağı kapatılır ve beş,on dakika pişmeye bırakılır. Sıcak olarak servis yapılır.

