



FASULYE TURŞUSU (SAMSUN)

Samsun Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yeşil fasulye 1 Kg.
Sarımsak 6 Diş
Kırmızı pul biber 1 Tatlı kaşığı
Tuz 1 Tatlı kaşığı

Yeşil fasulye temizlendikten sonra kaynar suda haşlanır. Fasulye tırnak geçerse ateşten alınır. İçine sarımsak, pul biber, tuz ve su karıştırılarak kavanoza yerleştirilir. Bir hayfa sonra turşu yenecek duruma gelir.

Not: Kırçan, sivribiber, salatalık, yeşil domates ve patlıcan da aynı biçimde turşu yapılır.

