



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAFLAN KAVURMASI

1 kase taflan turşusu  
3 adet kuru soğan  
2-3 yemek kaşığı sıvı yağ

Soğanları yemeklik doğrayın.

Sıvı yağı tavada kızdırıp soğanları kavurun.

Taflan turşusunun sudan geçirip süzdükten sonra tencereye ilave edin.

5 dakika kadar tüm malzemeyi bir arada kavurduktan sonra ocaktan alıp servis edin.

Not: Taflan özellikle Karadeniz bölgesinde çok sık tüketilen, karayemiş, Laz kirazı, Laz üzümü ve Hint kirazı olarak da adlandırılan bir meyve. Oldukça şifalı özellikleri olduğu bilinen taflan turşu olarak uzun süre saklanabiliyor.

