



TURŞU AŞI (GİRESUN)

Fasulye turşusu
2 adet kuru soğan
Mısır ekmeği
Sıvı yağ

Fasulye turşusunu tuzundan arındırmak için birkaç saat suyun içinde bekletin.
Ardından soğanları ince ince doğrayın.
Sudan çıkarıp süzdüğünüz fasulyeleri de birkaç parçaya bölün.
Derin bir tavada ısıttığınız yağın içinde soğanları kavurun.
Kavrulan soğanların üzerine fasulyeleri de ekleyip kavurmaya devam edin.
Ardından fasulye turşusu kavurmasına küçük küçük doğradığınız mısır ufaladığınız mısır ununu da ilave edin.
Karşıma birkaç kaşık su ekleyip pişirin.

