



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TURŞU KAVURMASI

1 kg taze fasulye turşusu
2 adet iri boy kuru soğan
4-5 diş sarımsak
3 yemek kaşığı zeytinyağı

Öncelikle turşuların fazla tuzunu almak 1 saat kadar suda bekletelim. O sırada kuru soğanları yemeklik doğrayalım. Sarımsakları da iri iri kıyalım. Tıızunu veren turşuları iyice sıkıp, bir tabağa alalım. Geniş bir tavada soğanları ve sarımsakları zeytinyağında pembeleştirelim. Turşuları da katıp, karıştırarak orta ateşte kavuralım.

Not: Fasulye turşusu haşlanarak hazırlandığı için kavurma süresi 15 dakika yeterlidir. Ayrıca turşu kurulurken içine tuz ve kırmızı sivri biber de katıldığı için kendi acısı ve tuzu yeterli olacaktır.