



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TURŞU KAVURMASI

500 gram taze fasulye turşusu
2 adet soğan
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı tereyağı
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz

Bir kabın içerisinde suyla bekletip fazla tuzundan arındırdığınız fasulye turşularını süzün ve verev bir şekilde iri iri doğrayın. Soğanları ince ince yarım halka şeklinde doğrayın ve derince bir tavada ısıttığınız zeytinyağı ve tereyağında, soğanlar pembeleşene dek güzelce kavurun. Pul biberi ekleyin ve birkaç kez karıştırdıktan sonra doğradığınız fasulyeleri ilave edip kavurmaya devam edin. Sarımsakları bir havanda ezin ve üstüne ekleyin. Birkaç dakika daha kavurduktan sonra gerekiyorsa tuz da ekleyin ve altını kapatın.

