



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TURŞU KAVURMASI (RİZE)

Karisik tursu yada sade sevenler için fasulye tursusu

3 adet soğan

6-7 diş sarımsak

sivi yağ

gerekirse tuz

Tursunuz çok tuzluysa 3-4 saat suda bekletelim. Karisik tursu kullanıyorsak, ağıza gelecek şekilde küçük keselim, fasulyeyi kesmemize gerek yok. Avucumuzun içine biraz tursu alıp mümkün olduğunca gücümüzle iki avucumuzla sıkalım, bu işlemi bir kaç kez tekrarlamakta fayda var, çok sulu kaldığında pek güzel olmaz. Tencereimize 2 çay bardağı sivi yağını dökelim. Yarım ay şeklinde doğradığımız 3 soğanımızı ekleyip kavuralım. Soğanlarımız solmaya başladığında suyu sıkılmış tursumuzu ekleyip üzerine minik minik doğradığımız sarımsağı ekleyerek karıstıralım. 2-3 dakika kavurduktan sonra tursunuzun tuzu yeterli değilse tuz ile tatlandırıp altını kapatabiliriz.

Damak zevkinize göre, Misir ekmeği ile yemenizi tavsiye ederim.

Afiyet olsun