



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TURŞU KAVURMASI (SAMSUN)

Anadolujet Magazin

2 orta boy soğan
150 g fasulye turşusu
150 g havuç turşusu
150 g lahana turşusu
2 yumurta
4 çorba kaşığı sıvı yağ

Sıvı yağda, piyazlık doğranmış soğanları sararana kadar kavurun. Küçük küçük doğradığınız turşuları soğanlara ekleyip birkaç dakika daha kavurmaya devam edin.

Bir kâsede çırptığınız yumurtaları da ilâve ettikten sonra sürekli karıştırarak yumurtalar pişinceye kadar orta ateşte kavurun. Turşu tuzlu olduğu için, tuz ilâvesine ihtiyaç yoktur.