



TURŞU TAVALI (RİZE)

Fasulye turşusu
Soğan
Sarımsak
Sıvı yağ

Yapılışı: Soğanlar yemeklik doğranıp sıvı yağda kavrulur. Sarımsaklar eklenir. Sudan geçirilip doğranmış fasulye turşusu eklenip, fasulyeler yumuşayınca kadar kavrulur. Yöre halkı tarafından sıklıkla yapılan turşu tavalısı mısır ekmeği, salatalık, ayran ya da çay ile birlikte tüketilir.

Not: Bu yemek Rize'de yöre halkı tarafından sıklıkla yapılır. Kadınlar yapılışı kolay ve kısa sürede pişen bu yemeği; özellikle çay toplama sonrasında mısır ekmeği, salatalık, ayran ya da çay ile birlikte tüketirler. Uzun yıllar bu şekilde yenilen yemek günümüzde yöresel yemekler yapan pek çok restoranda ve evlerde salata türü olarak da sofraya konmaktadır.

