



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TURŞU TAVALISI (RİZE)

Rize Valiliği

- 1 kilo fasulye turşusu
- 3 baş soğan veya buna denk pırasa yaprağı
- 5 diş sarımsak
- 2 kaşık tereyağı veya buna denk zeytinyağı

Fasulye turşusu bir gün önceden suya konur, tuzu çıkartılır. Hiç su kalmayacak şekilde elle sıkılır. Soğanlar, ay şeklinde bir tavaya doğranırlar ve zeytinyağı ile penbeleşinceye kadar kavrulurlar. Daha sonra hazırlanan turşu, tavaya ilave edilir, ezilmiş sarımsak ve az bir miktar biber konarak 10-15 dakika kavrulur. Sıcak veya soğuk olarak yenilir. Eskiden ilk yemek olarak ve mısır ekmeği ile birlikte yeniyordu. Bir lokma ekmeğe tavaya uzanıyor ve parmaklar yardımıyla bir tutam turşu alınıp ağıza getiriliyordu. Günümüzde ise turşu kavurma, salata gibi sofraya konulmakta ve iştah açıcı olarak alınmaktadır.

