



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YEŞİL FASULYE TURŞUSU (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Yesil fasulyelerin kılçıkları alındıktan sonra yıkanır ve bir kavanozdaki sirkeye konur. İstenirse tursu ilacı da konur. Ara ara karıştırılarak olgunlaşması beklenir.

© lezzetler.com tarif no:108040 • adı:Yeşil Fasulye Turşusu (Kahramanmaraş) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:17.04.2025 - 23:23