

Giresun Fasulye Turşusu Kavurması

Toplam 33 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~170 kcal

Açılış 5/10

Giresun fasulye turşusu kavurması ekşi turşuyu soğanla sofralısıcakmezeye çevirir.

Malzemeler

- 600 gr Fasulye turşusu
- 2 adet Soğan
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılı

- Fasulye turşusunu bol suda 10 dakika bekletip süzün, tuzu baskırtılmasını.
- Turşuyu iri doğrayıve fazla suyunu sıkın.
- Soğan zeytinyağında 8 dakika kavurun.
- Turşuyu tavaya ekleyip soğanla harmanlayın.
- Turşuyu 10 dakika çevirin, ekşiliği soğan yağıyla dengelensin.

PÜF NOKTASI

Turşuyu 10 dakika suda bekletin; fazla tuz tadı bertleştirir.

SERVİS ÖNERİSİ

Mısır ekmeği ve yoğurtla sıcak servis edin.