

Sivas Pezik Turşusu Kavurması

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~220 kcal

Açılış 5/10

Sivas pezik turşusu kavurması pancar sap turşusunu soğan, salça ve patatesle tavada çeviren ekşi tuzlu kış yemeğidir.

Malzemeler

- 700 gr Pezik turşusu
- 2 adet Patates
- 2 adet Kuru soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 su bardağı Sıcak su
- 0.5 çay kaşığı Pul biber
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Pezik turşusunu sudan geçirip ince doğrayın.
2. Patatesleri küçük küp, soğanları yemeklik doğrayın.
3. Zeytinyağında soğanı 5 dakika yumuşatın.
4. Patatesleri ekleyip 5 dakika çevirin.
5. Domates salçası pul biber ve karabiberi ekleyip 1 dakika kavurun.
6. Pezik turşusu ve sıcak suyu ekleyip 7 dakika birlikte pişirin.
7. Suyunu çekince sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Turşuyu kış sudan geçirmek yemeğin tuzunu dengeler ama ekşi karakterini kaybettirmez.

SERVIS ÖNERİSİ

Mısır ekmeği veya sade bulgur pilavıyla sıcak servis edin.