

# Giresun Soğanlı Fasulye Turşu Kavurması

Toplam 18 dk

Hazırlık 5 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~92 kcal

Açılış 5/10

Giresun soğanlı fasulye turşu kavurması fasulye turşusunu bol soğanla tavada çevirerek sofraya ekşi, diri ve keskin bir Karadeniz klasiği getirir.

## Malzemeler

- 300 gr Fasulye turşusu
- 2 adet Kuru soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Pul biber
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Fasulye turşusunu sudan geçirip fazla tuzunu alıp suyunu sıkın.
2. Soğanı ince doğrayıp zeytinyağında 4 dakika yumuşatın.
3. Fasulye turşusunu ekleyip orta ateşte 5 dakika kavurun.
4. Pul biberi ekleyip 1 dakika daha çevirin.
5. Mısır ekmeği veya sızma yağla hemen servis edin.

### PÜF NOKTASI

Turşuyu tavaya almadan önce fazla suyunu sıkmalazzezzetin yoğun kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Mısır ekmeği veya sızma yağ ekmeğiyle hemen servis edin.