

# Rize Usulü Fasulye Turşusu Kavurması

Toplam 25 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk 4 kişilik Kolay ~118 kcal Açılış 6/10

Karadeniz'in turşu kültürünü tek tavada toplayan Rize klasiği, fasulye turşusu kavurması. Tereyağında pembeleşen soğan üstüne süzülmuş fasulye turşusu eklenir, sarımsak ve toz biberle kavrulur. Mısır ekmeği ve ayran yanında ana yemek tadı için uygundur.

## Malzemeler

- 500 gr Fasulye turşusu
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 30 gr Tereyağı
- 2 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Kırmızı toz biber
- 2 adet Yumurta (opsiyonel)
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

- Fasulye turşusunu süzün; tuzu yoğunsa 10 dakika soğuk suda bekletip tekrar süzün.
- Soğanı ince yarım ay doğrayın sarımsakları ezin.
- Geniş tavada tereyağı ve zeytinyağı ısıtın, soğanı orta ateşte 4 dakika pembeleştirin; sarımsakları ekleyip 30 saniye çevirin.
- Süzülmüş fasulye turşusunu tavaya ekleyin, kırmızı toz biberi serpin; orta ateşte 8 dakika kavurun, ara sıra karıştırın.
- Opsiyonel yumurtayı üzerine kırıp kapalı 3 dakika daha pişirin (akşam beyaz seven için 2 dk); sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Turşunun tuzu fazlaysa kavurmadan önce 10 dakika soğuk suda bekletip süzün; yoksa yemek aşırı tuzlu olacaktır. Tereyağı klasik Karadeniz turşu kavurmasının özelliğidir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak mısır ekmeği ve taze ayran ile servis edin; opsiyonel yumurtayı son aşamada üzerine kırıp pişirebilirsiniz.

## Alerjenler

Süt

Yumurta