

# 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

## Yapılışı

- Fasulye turşusunu fazla tuzunu bırakmadan 10 dakika suda bekletip süzün.
- Soğan zeytinyağında 8 dakika kavurup yumuşatın.
- Turşuyu ve pul biberi tavaya ekleyip yüksek ateşte çevirin.
- Karşınca 10 dakika kavurup suyunu toparlayın.
- Yemeği 11 ya da sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Turşuyu 10 dakika suda bekletin; fazla tuz tadı bertleştirir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Mısır ekmeği ve yoğurtla sıcak servis edin.