

Giresun Soğanlı Fasulye Turşu Kavurması

Toplam 18 dk Hazırlık 8 dk · Pişirme 10 dk 4 kişilik Kolay ~92 kcal Açılış 15/10

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

Yapılışı

1. Soğanı ince doğrayıp 1 dakika yağda çevirin.
2. Turşuyu ekleyip 5 dakika kavurun.
3. Pul biber serpip servis edin.

PÜF NOKTASI

Turşuyu tavaya almadan önce fazla suyunu sıkmalazettin yoğun kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında karamelize soğan ve kızarmış ekmek dilimleriyle destekleyin, protein dengesi kurulsun.