



Fasulye Turşusu Kavurması (Rize)



Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika

>> **Pişirme Süresi:** 15 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 500 gr fasulye turşusu
- 1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 diş sarımsak (ince doğranmış)
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı mısır unu
- 1 çay bardağı sıcak su

Yapılışı:

1. Fasulye Turşusunu Hazırlayın:

- Fasulye turşusunu bol suyla yıkayın.
- Tuzunu hafif almak için 10 dakika ılık suda bekletin ve süzün.

2. Soğan ve Sarımsağı Kavurun:

- Tavada tereyağını eritin.
- İnce doğranmış soğanı ekleyip pembeleşene kadar kavurun.
- Sarımsakları ekleyerek kokusu çıkana kadar karıştırın.

3. Fasulyeyi Ekleyin:

- Süzölen fasulye turşusunu tavaya ekleyin.
- Pul biber, karabiber ve tuzu ilave edin, 2-3 dakika kavurun.

4. Mısır Unuyla Lezzetlendirin:

- Üzerine mısır ununu serpiştirin ve karıştırarak birkaç dakika daha kavurun.
- 1 çay bardağı sıcak su ekleyerek hafifçe yumuşaması için birkaç dakika pişirin.

5. Servis:

- Sıcak olarak yanında mısır ekmeği ile servis yapabilirsiniz.

>> **İpucu: Fasulyenin lezzetini artırmak için pişirme esnasında bir kaşık yoğurt ekleyebilirsiniz.** Ayrıca, daha yoğun bir tat için üzerine biraz daha mısır unu serpiştirebilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfağı