

Turşu Kavurması (Trabzon)

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
- En fazla 1 çay kaşığı tuz (turşunun tuzuna göre, gerekirse)
- 2 yemek kaşığı mısır unu
- 1 çay bardağı sıcak su

Ön Hazırlık:

Turşu kavurmasına başlamadan fasulye turşusunu tadın. Çok tuzluysa yıkayıp 10 dakika ılık suda bekletin; ardından iyice süzün. Uzun fasulyeleri servis etmeyi kolaylaştıracak parçalara ayırın.

Servis Önerisi:

Sıcak olarak, yanında mısır ekmeğiyle servis edin. Tavada sıvı kaldıysa tabağa almadan önce kıvamını kontrol edin.

Yapılışı:

1. Turşuyu süzün:

- Gerekirse yıkayıp suda beklettiğiniz fasulye turşusunu süzün. Fazla suyunun akmasını bekleyin.

2. Soğanı kavurun:

- Tereyağını tavada eritin. Doğranmış soğanı yumuşayana kadar kavurun, sarımsağı ekleyip yakmadan kısa süre çevirin.

Kiraz'ın Mutfağı

3. Fasulyeyi ekleyin:

- Turşuyu, pul biberi ve karabiberi ekleyip 2–3 dakika kavurun. Tadına bakın; gerekiyorsa listedeki tuzu azar azar kullanın.

4. Mısır unuyla tamamlayın:

- Mısır ununu eşitçe serpiştirip birkaç dakika karıştırarak kavurun. 1 çay bardağı sıcak suyu ekleyin; un topakları çözülüp suyun fazlası çekilene kadar pişirin.
- Kıvamını kontrol edip sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Soğan yumuşamalı, mısır unu topak halinde kalmamalı. Kavurma sulu bir çorba görünümünde olmamalı; turşunun tuzu kontrol edilmeden yeniden tuz eklenmemeli.

Kiraz'ın Mutfağı