

**TURŞULAR
ve
TURŞU
KAVURMALARI**

Hazırlanışı

Fasulyeler, salamura suyundan alınarak bir kez yıkanır, sıkılır ve kesme şeker büyüklüğünde doğranır. Soğan ince ince doğranarak, sıvı yağ ile birlikte pembeleşinceye kadar kavrulur. Domates rendelenerek salça ile birlikte iyice karıştırılarak, kıymanın da eklenmesiyle kavrulmaya devam edilir. Fasulyeler eklenince iyice karıştırılarak kısık ateşte yavaş yavaş demlenmeye bırakılır. Daha sonra maydanoz, pul biber eklenir. Sıcak servis yapılan fasulye turşusu, soğuk olarak da tüketilebilir. Afiyet olsun.



Gerekli Malzemeler

1 kilo FASULYE TURŞUSU (4 su bardağı veya iki komposto tası dolusu)

2 büyük KURU SOĞAN

250 gr KIYMA

1 büyük DOMATES

1 fincan SIVI YAĞ

1 küçük bağ MAYDANOZ.

1 tatlı kaşığı DOMATES SALÇASI

1 çay kaşığı PUL BİBER

Not: Turşu olduğu için tuz yok

NOT :

-Hemen hemen tüm turşu türleri, sade olarak yada yukarıdaki bu tarifle kavrularak da tüketilebilmektedir.

-Turşu kavurmalarına kıyma eklenmesi zevke bağlıdır, ancak lezzet artımı yönünden oldukça etkilidir.

-Tüm turşu kavurmalarına en yakışan garnitür mısır ekmeğidir.

-Kahvaltının, çay saatlerinin ve gün sofralarının vazgeçilmez lezzeti olan turşu kavurmalarının lezzeti, yine turşu kurulumu ve kavrulurken kullanılan malzeme kalitesi ile doğru orantılıdır.

-Yöremizde en çok tüketilen turşu kavurması türleri, beyaz kelem, fasulye, yeşil domates, pırasa, biber ve pancar turşulandır.

-Fasulye turşusu hemen hemen herkesin sevdiği çok lezzetli bir garnitürdür.

-Kahvaltı ve çay saatlerinin vazgeçilmez lezzeti olan turşu kavurmaları özellikle çok soğuk kış aylarında daha bir zevkle tüketilmektedir.

Ordu
Yemekleri

Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.



Hazırlanışı

Pırasa turşularının suyu iyice sıkılarak bir kenara bırakılır. Maydanozlar da ince ince kıyılarak bir kenara bırakılır. Ekmekler kesme şekerden irice doğranır ve fırında kurutulur. Kuru soğan da ince ince kıyılır ve 1 çay kaşığı tuz ile ovularak dinlendirilir.

Soğanlar iyice sıkılır ve bir kaşık sıvı yağ ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Diğer tüm malzemeler eklenerek hafifçe karıştırılır ve tavada kızdırılan tereyağında kızartılır.



Gerekli Malzemeler

- 2 komposto tası PIRASA TURŞUSU
- 1 baş kuru SOĞAN
- 1 fincan MISIR UNU
- 2 köy YUMURTASI
- 2 dilim KEPEKLİ EKMEK
- 1 fincan TEREYAĞ (tercihe göre SIVI YAĞ)
- 1 küçük baş MAYDANOZ
- 1 çay kaşığı PUL BİBER
- 1 çay kaşığı KARABİBER
- 1 çay kaşığı TUZ

NOT:

Yoğurt da ev yapımı olmalıdır.

Her iki yüzü çevrilerek börek gibi kızartılan pırasa turşusu sıcak servis edildiği gibi soğuk olarak servis edildiğinde de oldukça lezzetlidir.

Mısır ekmeği eşliğinde ve yanı ısıra taze yoğurt veya ayranla da tadına doyum olmaz.

Afiyet olsun.

ZAĞIZMARI - GÜRCÜCE YUMURTA

Makbule GÜNDÜZ'den alınmıştır.

Hazırlanışı

Yumurtalar haşlanarak, halkalar halinde kesilir. Ceviz içi iyice çekilerek tavuk suyu ile karıştırılır. Kinzi yağ ise iyice doğranır kuru ise iyice (ahşap havanda) dövülür.

Erik veya üzümler az miktarda tuz ile dövülür. Sarımsaklar tuz ile dövülür. Hepsini birlikte karıştırılarak hazırlanır. Soğuk servis yapılır. AFIYET OLSUN.

Gerekli Malzemeler

10 adet KÖY YUMURTASI (büyük boy ve haşlanmış)

1 kâse TAVUK SUYU. (çok taze)

500 gr iç CEVİZ.

1 küçük bağ KİNİZİ (Yaz mevsiminde küçük bir bağ yaş kinzi, kış mevsiminde ise bir tatlı kaşığı tepeleme kuru kinzi.)

1 dal YEŞİL EKŞİ ÜZÜM (orta boy bir dal veya yeşil ekşi erik 6-7 tane).

1 çay kaşığı KARABİBER

3 büyük diş SARIMSAK

1 çay kaşığı TUZ

NOT : Yemeğin orijinal tarifinde çok önemli olan "yeşil üzüm veya yeşil erik" her zaman her yerde bulunmayabilir bu durumda da bir adet limon suyu aynı lezzeti vermese de gerekli olan mayhoşluğu sağlayacaktır.

Bazı tariflerde, cevizin yarısı için fındık kullanılabilir, ayrıca pişmiş mısır ekmeği ve buğday ekmeği içleri de katılarak kıvam ve daha hafif bir lezzet elde edilebilir. Malzemelerin çok taze olmasına dikkat etmek tüm yemekler de olduğu gibi lezzeti artıracaktır.

Ordu
Yemekleri

Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.



