KAVRUNTİ

Yarım kg. taze fasulye
5 Diş sarımsak
1 Adet orta boy havuç
3 tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber
2 Adet orta boy kuru soğan
1 Çorba kaşığı domates salçası
1 Çay bardağı zeytinyağı

Fasulyelerin başları alınır, kılçıkları temizlenir. Bütün haldeki fasulyeler kaynamakta olan suya atılır, bir dakika haşlanır, hemen soğuk sudan geçirilir.
Bir kiloluk kavanozun dibine doğranmış sarımsak konur. Aralarına yuvarlak doğranmış havuçlar serpilerek, soğumuş fasulyeler dikey olarak yerleştirilir.
Fasulyenin tümü kavanoza konduktan sonra, ölçü almak amacıyla, kavanozun alabileceği kadar su doldurulur.
Daha sonra doldurulan su bir kaba dökülür ve 2 tatlı kaşığı tuzla iyice karıştırılır, tekrar fasulyelerin üzerine doldurulur.
En son kavanozun üzerine 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber serpilir. Kavanozun ağzına mümkünse bir ağırlık konur ve kapağı sıkıca kapatılır.
Hazırlanan fasulye tuşusu en az 10 gün serin ve kuru bir ortamda saklanır.
Süre sonunda fasulye turşusu kavanozdan çıkarılır, soğuk suda yıkanır, birkaç parçaya kesilir.
Tencereye zeytinyağı konur, ısınınca ince yemeklik doğranmış kuru soğan atılır, sararana kadar kavrulur.
Soğana salça eklenir. Salçanın kokusu gidene kadar çevrilir. En son fasulye turşusu katılır. Fasulyeler gevşeyene kadar kavrulur.
Ilık yada soğuk olarak servise sunulur.

Not: Kavrunti, Rize'ye has yöresel bir tariftir.