



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TURP OTU SALATASI (ÇANAKKALE)

Çanakkale İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Malzemeler:

1 kilo turp otu

½ çay bardağı zeytinyağı

1 limon

Yapılışı:

Ayıklanmış ve yıkanmış turp otları kaynayan su tenceresine bastırılır. Yapraklar etli oldukları için fazla kaynatılmamalıdır. (yumuşarsa lezzeti kaybolur) kalın sapları pişince süzülerek servis tabağına alınır. Üzerine yağ ve limon koyunca yeşil yapraklar sararır. Bu nedenle sofraya yeşil gelmek isteniyorsa son dakikaya kadar yağ, limon ve tuzu koyulmalıdır. Ilık yenirse çok daha iştah açıcı olur. Özellikle balık ile yenmesi iyi olur.

Not: Turp otu: Çok bilinen ve sevilen bir ottur. Filizleri kalın ve etli olup, tadı biraz baharatlıdır.
