



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİN TURPLU SALATA

4 tane çin turbu (beyazturp)

1 tane havuç

1 tane yeşil soğan

Sosu için:

1 tane kırmızı biber

4 diş sarımsak

3 tane soyulmuş domates

2 kaşık sirke

1 kaşık pul biber

1 kaşık margarin

1 kaşık tuz

Turp soyulup küp şeklinde doğranır ve 1 çorba kaşığı kadar tuz ile tuzlanıp 1 saat bekletilir. Havuç jülyen şeklinde ve yeşil soğan ince halka şeklinde doğranır.sana margarin tavaya alınır Sos malzemelerinden kırmızı biber, sarımsak ve domates robotta çekilir.sana margarinle çok az sotelenir Turp tuzda bekledikten sonra bir kaç kez bol suda yıkanır. Genis bir kase içerisine alınır ve tüm sos malzemeleri eklenip karıştırılır. Servise hazırdır
