



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRINDA TURP

8 adet kırmızı turp  
3 dal taze soğan  
2 yemek kaşığı dolmalık fıstık  
1 yemek kaşığı file badem  
4 yemek kaşığı zeytinyağı  
Sosu için:  
5 yemek kaşığı zeytinyağı  
2 yemek kaşığı limon suyu  
1 tatlı kaşığı nar ekşisi  
1 tatlı kaşığı soya sosu  
1 adet limonun kabuğu  
Tuz  
Karabiber

Turpları küp küp, yeşil soğanları ince ince doğrayıp bir fırın kabına alın. Üzerine dolmalık fıstık, file badem ve zeytinyağını ilave edin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Sosu için gerekli olan tüm malzemeyi bir kasede karıştırın. Turpların üzerine gezdirip ılık servis yapın.

