



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY SOĞAN SOSLU TURP SALATASI

3 adet kırmızı turp
10-15 dal maydanoz
1 çorba kaşığı sirke
1 adet minik kuru soğan
1 tatlı kaşığı hardal
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber

Orta boy büyüklükte ki turplar kabuklu olarak çok iyi yıkanır. 2 adet turp iri rendelenir. Kalan 1 turp yarım yuvarlak şekilde doğranır. Maydanozlar çok ince kıyılır. Çukur kaba atılır. Diğer yanda soğan rendelenir, tuz, sirke, hardal, zeytinyağı ve karabiber başka bir kaptaki eze eze karıştırılır. Turplu karışımın üzerine dökülür ve karıştırılır.