



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAMASU

www.asyagurme.com

450 Gram Beyaz Turp (Japon Turbu), (veya 3 su bardağı) Rendelenmiş

1 Adet Havuç (Büyük Boy), (veya 1 su bardağı) Rendelenmiş

1 Yemek Kaşığı Tuz

Sosu için:

2 Yemek Kaşığı Toz Şeker

2 Yemek Kaşığı Pirinç Sirkesi

2 Yemek Kaşığı Limon Suyu

Küçük bir kasede şeker, pirinç sirkesi ve limon suyunu çırparak karıştırın. Şeker iyice eriyene dek çırpmayı sürdürün. Hazırladığınız sos karışımını bir kenarda bekletin.

Rendelenmiş turp ve havucu geniş bir kaseye aktarın. Üzerine 1 yemek kaşığı tuz serpiştirin ve eliniz yardımıyla sebzeleri iyice ovalayın. Ovaladıktan sonra suyunu bırakması için 5-10 dakika bir kenarda bekletin. Ardından fazla suyunu sıkın ve bir başka kaseye aktarın.

Son olarak üzerine hazırladığınız sos karışımını gezdirip, karıştırın ve aromaların iyice karışması için servis etmeden önce birkaç saat buzdolabında bekletin.

Not: Hazırladığınız havuçlu turp salatasını 1 hafta kadar buzdolabında saklayabilirsiniz.

