



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SALAMURA TURP

<https://www.sabah.com.tr>

2 kg. kırmızı turp  
Bir ay bardağı kadar sirke  
Bir yemek kaşığı tuz  
Bir yemek kaşığı toz şeker  
5 diş sarımsak  
Su

Öncelikle kırmızı turpu çok iyi yıkıyoruz ve dilim dilim doğruyoruz. Doğranmış turpu bir tencereye koyuyoruz. Turpların üzerini geçecek kadar su ekliyoruz. Tuzu, sirkeyi, sarımsakları ve toz şekerini de koyuyoruz, tuz ve şekerin erimesini sağlamak için karıştırıyoruz. Tencereyi ocağına koyuyoruz. Turplar pişince ocağın altını kapatıyoruz. Suyuyla birlikte bir cam kavanozun içine koyup ağzını sıkıca kapatıyoruz.