



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## TEREYAĞLI TURP

- 4 adet turp
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı krem peynir
- 1 yemek kaşığı limon kabuğu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tutam maydanoz

Bir kaptaki krem peynir, tereyağı, tuz, ince kıyılmış frenk soğanı ve rendelenmiş limon kabuğunu mikserle iyice karıştırın. Turpları kalın dilimleyin. Aralarına karışımdan sürerek dilimleri üst üste dizin. En üste tekrar karışımdan sürüp, ince kıyılmış frenk soğanı ile süsleyip servis yapın.

---