



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## TURP KAVURMASI (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

1 kg kara turp  
2 adet yumurta  
Kışlık kıymadan (2 yumurta büyüklüğünde)  
200 gr kadar tereyağı

Turp iyice yıkanıp soyulur.  
Rendenin iri gözünden rendelenir.  
Kaynar tuzlu suda haşlanır.  
Üzerine soğuk suyu ilave edilerek süzgeçten süzülür.  
Daha sonra tereyağına 2 yumurta kırılır.  
Kıyma ilave edilir.  
Süzülen ve iyice sıkılmış turp bu karışımına eklenerek iyice karıştırılır.  
İnmesine yakın kırmızı ve karabiber ilave edilir.

Not: Yöremizde "turp kavurmasını senede bir kez olsun yiyeceksin veya turp tarlasından geçeceksin!" diye söylenir.

---