



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TURP OTU

Memet Özer

- 1 Demet turp otu
- 3 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 4 Çorba Kaşığı Limon Suyu
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 3 Adet Kuru Kayısı (üstünü süslemek için)
- 3 Adet Kuru İncir (üstünü süslemek için)

Turp otunu yıkayıp ayıkladıktan sonra bol suyla haşlayalım. Suyunu süzelim. (Yaprakların yeşilini korumak istiyorsak soğuk sudan geçirelim.) Zeytinyağı ve limonu karıştırıp üzerine dökelim. Küçük küçük doğranmış kuru kayısı ve kuru incirlerle süsleyerek servis yapabiliriz.