



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TURP OTU SALATASI (İZMİR)

İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 bağ turpotu
Zeytinyağı
Limon
Sarımsak
Tuz

Turpotlarının kalın sap kısımları kesilerek taze sapsarı ve yaprak kısımları alınır iyice yıkanır. (epey kum tuttuğu için sirkeli suda da bekletmekte fayda vardır)

Tencereye su ve tuz eklenip kaynamaya bırakılır. (çabuk kaynaması için tuzu sonra da ekleyebilirsiniz)

Su kaynadıktan sonra turpotunun sapsarı bir 5 dk önce yaprak kısımları 2-3 seferde suya eklenir(hepsini birden eklemiyoruz çünkü o zaman kaynamış olan su soğuyor)

Yumuşayana kadar haşlanır, sonra kevgirle bir tabağa alınır.

Ayrı bir yerde ezilmiş sarımsak, limon suyu, zeytinyağı ve tuz ile hazırlanan sos servise yakın salataya dökülüp hafifçe karıştırılır.

