



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TURP OTU SALATASI (KUŞADASI AYDIN)

<https://www.kusadasikultureliras.com/>

500 gr turp otu
2 diş sarımsak
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Yarım limonun suyu
Haşlamak için:
2 litre sıcak su
1 yemek kaşığı tuz
2 litre buzlu su

Turp otlarını saplarından ayırın, 1-2 su yıkayın. Körpe yaprakları ayıkladıktan sonra kalan sapları 3-4 santim boyunda doğrayın.

Geniş bir tencerede haşlama suyunu kaynatın. Önce yaprakları suya atıp 1-2 dakika renkleri canlı bir yeşil alıncaya kadar haşlayın. Haşlanan yaprakları hemen buzlu suya atın.

Yapraklar soğur soğumaz süzülmesi için süz geçe alın. Aynı işlemi yapraklara da yaparken, 1-2 dakika daha fazla haşlayın. Süzülen otları servis tabağına alın.

Zeytinyağını, ezdiğiniz sarımsakları, limon suyunu, tuz ve karabiberi ekleyerek iyice karıştırın. 1 saat kadar buzdolabında dinlendirerek servis yapın.