TURP OTU SLATASI

Millî Eğitim Bakanlığı

1 demet turp otu
Yeterince su (Haşlamak için)
Sos için:
3 diş sarımsak
1 limonun suyu veya sirke (ya da ikisi beraber)
1 fincan zeytinyağı

Turp otu ayıklanır, yıkanır, yumuşayana kadar haşlanır.
Haşlandıktan sonra istenen büyüklükte doğranır.
Sarımsaklar soyulduktan sonra ezilir, limon suyu ve zeytinyağı ile sos hazırlanır.
Hazırlanan sos haşlanmış turp otunun üzerine dökülerek servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:146320 • adı:Turp Otu Slatası • gönderen:mebrure ersin • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:33