



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TURP SALATASI

3 orta büyüklükte bayır turpu
10 adet siyah zeytin
3/4 kahve fincanı limon suyu
biraz tuz
3/4 kahve fincanı zeytinyağı

Orta büyüklükte 3 adet bayır turpunun siyah kabuklarını soyduktan sonra bunları, kalınca dişli bir rendeden geçirmek suretiyle rendelemeli ve tabağa almalıdır.

Sonra tabağa almış olduğumuz bu turplara biraz tuz ilâve ederek iyice karıştırdıktan sonra üstüne 3/4 kahve fincanı zeytinyağı ile 3/4 kahve fincanı limon suyu ilâve etmeli, üstlerine de 10 adet siyah zeytin oturtmak suretiyle salatayı süslemeli ve servis yapmalıdır.

Not: Turp salatasının daha az baharlı olmasını isteyenler; rendelenmiş turplara bir miktar tuz serperek iyice bir karıştırdıktan sonra on dakika kadar bir tarafa bırakmalı, sonrada sıkamak suretiyle sularını çıkardıktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.