



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TURP SALATASI

İrice bir beyaz turpun kabuğunu soyun ve yıkayın. Önce yuvarlak dilimler halinde kesin, sonra da bu dilimleri incecik baston biçiminde doğrayın. Doğranmış turpları, içine bir limon sıkılmış suya atın. Yenileceğine yakın turpları limonlu sudan çıkartın, porselen bir kâseye koyun. Altı kaşık zeytinyağı, 1 limonun suyu, dört çay kaşığı tuz ve biraz da karabiberi çatala iyice çirpin. Tuzun iyice erimesi için bir-iki dakika bekledikten sonra gene çirpin ve turpların üzerine dolaştırarak döktükten sonra salatayı servis yapın.

[ML® Tahinli Turp Salatası için tıklayın](#)
