



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TURP SALATASI

Beyaz ve kara bayır turpları, temizce yıkandıktan sonra, üzerlerindeki kabuklarını da soyup rendelemelidir. Bazıları, rendelenmiş turplara el sürmeyip, olduğu gibi tabağa koyarlar. Sonra, sofraya götürürken; tuz, yağ ve sirkesini l  ve ederler. Misafir sofralarında, rendelenmiş turpları, kendi ye  l filizleriyle ve ye  l zeytin garnit  rleriyle s  slerler.

Not: Turpların cinsleri :

- 1 Kırmızı turp
- 2 Beyaz bayır turpu
- 3 Kara bayır turpu
- 4 Frenk turpu

Bu turplar, bazı kimseler tarafından ekmekle elma gibi yenirse de, kırmızı turptan ba  kasının, salata halinde yenilmesi daha uygun ve lezzetlidir.