



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TURP ZENCEFİL SOSU

- 1 orba kaşığı ayçiçek yağı
- 1 küçük soğan (ince doğranmış)
- 2 orba kaşığı taze zencefil (ince doğranmış) ya da bir tutam toz zencefil
- 1 beyaz turp (yaklaşık 250 g, kabuğu soyulup, ince doğranmış)
- 12,5 d (1/2 su bardağı) balık suyu
- 1/4 tatlı kaşığı tuz
- bir tutam beyazbiber 70 g (4 çorba kaşığı) krema
- 4 orba kaşığı yoğurt (tercihen yarım yağlı)

Ayçiçek yağını küçük bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca soğanları koyup, ara sıra karıştırarak, saydamlaşıncaya kadar (yaklaşık 3 -4 dakika) pişirin. Zencefili ekleyip, 1 dakika pişirdikten sonra, turplar ve balık suyunu katın ve tencerenin kapağını yarı yarıya kapatarak, turplar yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirin.

Tencereyi ateşten alıp, karışımı blender kabına aktararak, pre kıvamı alıncaya kadar karıştırın (ok koyu olursa, 1 çorba kaşığı balık suyu ya da su ekleyin). Preyi bir kseye aktarıp, tuz ve beyazbiberi serpererek karıştırın. Krema ve yoğurdu da karıştırarak ekleyip, sosu haşlama balıkların yanında servis yapın.