



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TURP OTU SALATASI (BODRUM MUĞLA)

Bodrum Belediyesi

1 bađ turp otu
1 ay bardağı zeytinyağı
1 adet limon
Tuz

Turp otunun dış yaprakları ayklanır. Taze kısımları 3-4 cm. boyunda doğranır ve toprakları gidene kadar iyice yıkanır. Bu arada bir tencerede su kaynatılır. Yıkanan turp otları kaynayan suya atılır, yumuşayıp rengi değişene kadar haşlanır. Piřtikten sonra delikli kepee ile bir kaba alınır. Zeytinyağı, limon ve tuz ilave edilip karıştırılır. Sođuk olarak servis yapılır.

