



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU YABAN TURPU SOSU

Bu sosu hazırlarken, hazır satılan püre halindeki yaban turpu kullanın. Eğer hazır satılanı bulamazsanız, püreyi evde kendiniz hazırlayabilirsiniz. Bunun için, gerekli olduğu ölçüde yaban turpunun dış kabuklarını soyup yıkayın. Kuruladıktan sonra, derin bir kaba rendeleyin. İçersine limon suyu ilave edin. (Ne kadar ince rendelerseniz, tadı o kadar keskin olur.)

Limon suyu miktarını damak tadınıza göre ayarlayın, gerekirse biraz şeker katın. Alternatif olarak, elma rendesi ilave edebilir, veya limon yerine sirke de kullanabilirsiniz.

