

Turp Otu Salatasi

Malzemeler

1 bag turp otu

1 cay bardagi zeytinyagi

1 adet limon ve tuz

Yapilisi

Turp otunun dis yapraklari temizlenir. Taze kisimlari 3-4 cm. boyunda dogranir ve topraklari gidene kadar iyice yikanir. Bu arada bir tencerede su kaynatilir. Yikanan turp otlari kaynayan suya atilir, yumusayip rengi degisene kadar haslanir. Pistikten sonra delikli kepce ile ici soguk su dolu bir kaba alinir. Boylece rengi korunur. Zeytinyagi, limon ve tuz ilave edilip karistirilir ve salatamiz hazir Soguk olarak servis yapiniz