

# Turp Otu Kavurması

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~140 kcal

Açılış 4/10

Ege pazarlarındaki turp otu, soğan ve zeytinyağıyla kavrulup limonla servis edilir.

## Malzemeler

- 2 demet Turp otu
- 1 adet Soğan
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 adet Limon
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

## Yapılışı

1. Turp otunu yıkayıp bol suda yıkayıp kalınsapları ayırın.
2. Otları tuzlu kaynar suda 5 dakika haşlayıp süzün.
3. Süzülen otları doğruya ve fazla suyunu sıkarak tavada sulanmasını.
4. Soğanı zeytinyağında orta ateşte 6 dakika kavurun.
5. Turp otunu ekleyip 8 dakika çevirin, limon suyu ve pul biberle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Turp otunu haşladıktan sonra suyunu sıkarak kavurmada acıyı azaltın. Soğanları tavaya sulandırmaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında yoğurt veya cacık ve birkaç dilim limonla, hafif tatlara servis edin.