

Semizotu Salatası

Süre: 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 2-4 Kişilik

Malzemeler

- 1 demet semizotu
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 2 yemek kaşığı normal yoğurt
- 1 diş sarımsak (rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz

Sosu:

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı ceviz içi (ufalanmış)

Yapılışı:

1. Semizotunu hazırlama:

- Semizotunun kök kısımlarını temizleyin.
- Bol suyla birkaç kez yıkayarak kumdan arındırın.
- Fazla suyu süzdükten sonra iri parçalar halinde doğrayın.

2. Yoğurtlu karışımı hazırlama:

- Yoğurtları bir kaseye alın.
- İçine rendelenmiş sarımsak ve tuzu ekleyerek iyice karıştırın.
- Yoğurtlu karışıma doğranmış semizotlarını ekleyin ve iyice harmanlayın.

3. Servis için son dokunuş:

- Hazırlanan salatayı servis tabağına alın.
- Üzerine zeytinyağı gezdirin.
- Pul biber ve ceviz içini ekleyerek süsleyin.

4. Servis:

Kiraz'ın Mutfağı

- Soğuk olarak servis edin.
- Yanında kızarmış ekmekle veya ana yemeklerin yanında tüketebilirsiniz.

>> **İpucu:** Yoğurt karışımına birkaç damla limon suyu ekleyerek ferahlık katabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı