



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ SEMİZOTU

1/2 demet semizotu
3 adet kırmızı biber
1 su bardağı yoğurt
3 diş sarımsak
Tuz
1 tatlı kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
4 adet kiraz domates

Biberleri ikiye bölüp saplarını koparmadan tohumlarını temizleyin. Semizotunu yıkayıp yapraklarını bir kaseye aktarın. Üzerine yoğurt, sarımsak, sirke, zeytinyağı ve tuz ekleyip harmanlayın. Biberleri servis tabağına alın. İçlerine semizotunu koyun. Kiraz domatesle süsleyip servis yapın.