



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI SEMİZOTU SALATASI

1 demet semizotu
2 adet enginar
1/2 limonun suyu
1/2 demet su teresi
10 adet kiraz domates
4-5 dal taze soğan
5 dal dereotu ve nane
Tuz
Sosu için:
2 çorba kaşığı yoğurt
5 çorba kaşığı zeytinyağı
1/2 limon suyu
1 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı nane
Tuz

Enginarları limon suyu ve tuz eklenmiş suda haşlayın. Süzüp arzunıza göre doğrayın ve kenara alın. Semizotu ve su teresini temizleyip doğradıktan sonra servis tabağına alın. Üzerine enginar, ikiye bölünmüş kiraz domates, kıyılmış taze soğan, dereotu ve nane ilave edip harmanlayın. Sos için yoğurt, zeytinyağı ve limon suyunu karıştırın. Üzerine sarımsak, nane ve tuz ekleyip iyice karıştırdıktan sonra salatanın üzerine gezdirerek servis yapın.