SEMİZOTU SALATASI

MALZEMELER
1 küçük bag semizotu
Yarim demet taze soğan
1 bardak pilavlik bulgur
4 yemek kasigi zeytinyağı
5-6 adet kornison tursu
1 adet kirmizi sivri biber
1 bas kuru soğan
Yeteri kadar tuz
Sos için:
1 kahve fincani zeytinyağı
3- 4 yemek kasigi sirke
2-3 dis sarmisak
Arzu ettiginiz miktarda hardal

YAPILIŞI
Bulguru ayiklayip yikayin. Bir tencereye 4 yemek kasigi zeytinyağını koyun. Ince kiyilmis bir bas soğani ekleyerek atese koyun. Soganlar hafif sararinca içine 2 bardak su, tuz ilave edip kaynatin.
Kaynadiktan sonra bir bardak bulguru ilave edin. Atesi kisip bugurlar suyunu çekinceye kadar pisirin. Iyice sogutun. Semizotlarini çok ince kiyin.
Taze soğani, kirmizi sivri biberi, dogranmis kornison tursuyu katin.
Hazirladiginiz sosu üzerine döküp iyice karistirin. Salata tabagina alarak servise sunun.
Sosun hazirlanisi: 1 kahve fincani zeytinyağının içine 3-4 yemek kasigi sirkeyi, 2-3 dis ezilmis sarimsagi ve biraz hardali ekleyin. Yeteri kadar tuz ekleyerek salatanin üzerine dökün.

ML® Peynirli Semizotu için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:3875 • adı:Semizotu Salatası • gönderen:otelman • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:38