



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEMİZOTU SALATASI

250 gr. semizotu
2 demet taze sarımsak
1 adet havuç
1 tatlı kaşığı sert hardal
8 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı üzüm sirkesi
Yeterince tuz, karabiber

YAPILIŞI:

Semizotunun topraklı köklerini temizleyin. Bol suyla yıkayın. Körpe yapraklarını saplarıyla birlikte koparın. Kart ve bozuk yaprakları atıp, iri saplarını küçük küçük doğrayın. Taze sarımsakların saplarını kesip atın. Sarımsakların köklerini kesip, kabuklarını soyun. Havucu yıkayıp üstünü kazıyın. Tavla zarı büyüklüğünde doğrayın. Hardalı, tuzu, karabiberi, zeytinyağını, sirkeyi karıştırıp, çatalla çırpın. Bu suyun içine hazırladığınız semizotunu, havucu atıp karıştırın. Üzerine sarımsakları bütün olarak koyup, hemen ikram edin.