LİMONLU SEMİZOTU

1 demet semizotu
1 adet soğan
2 adet limon suyu ve kabuğu
3 diş sarımsak
1 adet havuç
2 adet domates
Tuz ve karabiber
5 çorba kaşığı zeytinyağı

Semizotlarını yıkayın, sap kısımlarından ayırıp elinizle irice doğrayın. Soğanı yarım ay şeklinde doğrayın ve tuzla ovun. Üzerine zeytinyağı, doğranmış havuç, kıyılmış sarımsak ekleyip karıştırın. Servis tabağının altına yerleştirin. Limonun suyunu sıkıp kabuklarını rendeleyin ve üzerine semizotunu ilave ederek tabağa koyduğunuz soğanların üzerine yerleştirip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:107259 • adı:Limonlu Semizotu • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:37