



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOZARELLALI SEMİZOTU SALATASI

- 1 demet semizotu
- 8 adet kiraz domates
- 1 top mozzarella peyniri
- 1 Adet biber
- 1 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 yemek kaşığı limon suyu
- Bir tutam tuz
- Bir tutam karabiber

Semizotunu yıkayıp suyunu süzdürün ve iri parçalara bölüp salata kasesine alın. Kiraz domatesleri ve küp şeklinde doğranmış biberi ekleyin. Küçük bir kasede zeytinyağı, tuz, limon suyunu karıştırın, içine sarımsak rendeleyin. Bu sosu salatanın üzerine gezdirip harmanlayın. Peyniri küp şeklinde doğrayın ve salatanın üzerine yerleştirin. Karabiber serpiştirip servis yapın.



Fotoğraf "merve gür" tarafından gönderildi. 09.04.2017