



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI SEMİZOTU SALATASI

500 gram semizotu
2 adet domates(küp doğranmış)
3 orta boy portakal
1 adet kırmızı soğan (ince dilimleyip halkalarına ayrılmış)
3/4 su bardağı taze soğan(doğranmış)
1/2 su bardağı ceviz (parçalanmış)
Sos için:
1/4 su bardağı zeytinyağı
1/4 su bardağı limon suyu
2 tatlı kaşığı portakal kabuğu(rendelenmiş)
1 tatlı kaşığı hardal
taze çekilmiş karabiber
1 yemek kaşığı bal

1. Salatanın hazırlanışı: Tüm sebzeleri yıkayıp süzün. Semizotunun sert kısımlarını atın, küçük filizlere ayırın. Kerevizi 5cm'lik çubuklar halinde kesin. Salatalığı soyup ikiye bölün ve iç kısmını temizledikten sonra ince dilimleyin. Portakalı soyun, beyaz kısımlarını temizleyin ve dilimlere ayırın. Kullanana kadar buzdolabında bekletin.
2. Sosun hazırlanışı: Yağ, limon suyu, kabuk rendesi, hardali karabiber ve balı kapaklı bir kavanozda iyice çirpin.
3. Salata malzemelerini ceviz hariç servis tabağında birleştirin. Sosu üzerine döküp karıştırın. Cevizle süsleyin.