



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SEMİZOTU SALATASI

MALZEMELER

1 küçük bag semizotu
Yarım demet taze soğan
1 bardak pilavlık bulgur
4 yemek kasigi zeytinyağı
5-6 adet kornison tursu
1 adet kırmızı sivri biber
1 bas kuru soğan
Yeteri kadar tuz
Sos için:
1 kahve fincani zeytinyağı
3- 4 yemek kasigi sirke
2-3 dis sarımsak
Arzu ettiğiniz miktarda hardal

YAPILIŞI

Bulguru ayıklayıp yıkayın. Bir tencereye 4 yemek kasigi zeytinyağını koyun. İnce kıyılmış bir bas soğanı ekleyerek atese koyun. Soğanlar hafif sararınca içine 2 bardak su, tuz ilave edip kaynatın. Kaynadıktan sonra bir bardak bulguru ilave edin. Atesi kisip bugurlar suyunu çekinceye kadar pisirin. İyice sogutun. Semizotlarını çok ince kıyın.

Taze soğanı, kırmızı sivri biberi, doğranmış kornison tursuyu katin.

Hazırladığınız sosu üzerine döküp iyice karıştırın. Salata tabagina alarak servise sunun.

Sosun hazırlanisi: 1 kahve fincani zeytinyağının içine 3-4 yemek kasigi sirkeyi, 2-3 dis ezilmiş sarımsagi ve biraz hardali ekleyin. Yeteri kadar tuz ekleyerek salatanin üzerine dökün.

[ML® Peynirli Semizotu için tıklayın](#)