



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARABUĞDAYLI YOĞURTLU SEMİZOTU SALATASI

- 1 bağ semizotu
- 1 paket Bizim Mutfak Karabuğday Çorba Karışımı
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Semizotunun yaprakları ayıklanarak yıkanır.

Bizim Mutfak Karabuğday Karışımı bir tencereye konur ve üzeri 4 parmak geçecek şekilde su eklenerek haşlanır. (2 yemek kaşığı haşlandıktan sonra ayrılır.)

Süzme yoğurt içerisine tuz ve karabiber eklenerek çırpılır.

Yoğurdun içine semizotu ve haşlanan karabuğday eklenir.

Ayrı bir tava içerisine zeytinyağı, kırmızı pul biber ve ayırdığımız haşlanmış karabuğday çorba karışımı eklenerek kavurulur.

Kavurduğunuz yağ semizotu üzerine eklenir.

