



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ SEMİZOTU SALATASI

<https://www.elele.com.tr>

- 1 demet semizotu
- 3 patates
- 1 kırmızı biber
- 2 taze soğan
- 2 yemek kaşığı mayonez
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı hardal
- Tuz
- 1 yemek kaşığı haşhaş tohumu

Patateslerin kabuklarını soyun. Küp şeklinde doğrayıp bir tencereye alın. Üzerini geçecek kadar su ekleyip yumuşayınca kadar haşlayın. Suyunu süzdükten sonra soğumaya bırakın. Semizotunu yıkayıp suyunu süzün. Yapraklarını kopartıp saplarını 3 parçaya bölün. Taze soğanları ince doğrayın. Kırmızı biberin çekirdeklerini temizleyip küp şeklinde doğrayın. Yoğurt, hardal ve mayonezi pürüzsüz hale gelinceye kadar çırpın. Sarımsağı rendeleyip, tuz ekleyin. Semizotu, soğan, kırmızıbiber ve patatesleri ekleyip harmanlayın. Servis tabağına alıp üzerine haşhaş tohumu serpiştirin. Servis yapın.

