



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEMİZOTU (PİRPİRİM) SALATASI (MALATYA)

Malatya Valiliği

½ kg pırpırım (semizotu)

½ çay bardağı zeytinyağı

½ limon suyu

1 yemek kaşığı erik ekşisi

2-3 diş sarımsak

Tuz

Kırmızı pul biber (arzuya bağılı olarak)

Pırpırımı dal dal ayırarak temizleyin ve yıkayın.

Biraz suda bekleterek iyice temizlenmesini sağlayın ve süzgece alın.

Çok ince olmayacak şekilde doğrayın.

Zeytinyağı, erik ekşisi ve tuz ile ezilmiş sarımsak katarak karıştırın.

Arzu edilirse kırmızı pul biberle süslenerek servis yapılır.