



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKAL SOSLU SEMİZOTU SALATASI

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

1-2 demet semizotu  
1 adet portakal rendesi ve suyu  
4 yemek kaşığı zeytinyağı  
2 yemek kaşığı sirke  
Tuz  
Karabiber  
1/2 baget ekmek  
5-6 dilim hindi pastırma

Semizotunu ayıkladıktan sonra yıkayıp kurutun. Hindi pastırmayı şerit doğrayarak, 1 çay kaşığı zeytinyağı ile az soteleyin. Baget ekmeği incecik dilimleyip, tavada az zeytinyağında iki tarafını kızartın. Daha sonra sos için portakal suyu, zeytinyağı, sirke, portakal rendesi, tuz ve biberi çırparak, semizotu ve sosu karıştırın. Sotelenmiş hindi pastırma şeritleri ve baget krutonları ilave ederek servis yapın.

