



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEMİZOTLU CACIK

150 gr Semizotu
2 Su Bardağı Nohut
3-4 Dis Sarmisak
1 Tatlı Kasığı Kuru Nane
3 Çorba Kasığı Zeytinyağı

Semizotunun kök kısımlarını ayıklayıp, bol suda yıkayalım. Sarmisakları havanda döverek, yogurda ekleyelim. Yogurda çok az su ilave edelim. Koyu ayran kıvamına gelinceye kadar bir çatal yardımıyla iyice çirpalım. Yıkanmış semizotunun suyunu süzdükten sonra bir ekmek tahtasının üzerine koyup, keskin bir bıçak yardımıyla yarım cm aralıklarla doğrayalım. İri İri doğradığımız semizotunu ve tuzu, çirptiğimiz yogurdun içine ilave edelim. Hepsini karıştırdıktan sonra kaselelere dolduralım. Üzerine zeytinyağı gezdirelim. Kuru nane serptikten sonra yemeklerin yanında servis yapalım.

[ML® Cacık için tıklayın](#)

