



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEMİZOTU (PİRPİRİM) CACIĞI

1 kg semizotu  
1.5 kg süzme yoğurt  
4-5 diş sarımsak  
1 çay kaşığı tuz

Semizotunu ayıklayarak dal dal ayırınız.  
Sarımsakları soyup yıkayıp eziniz  
Semizotunu önce ayıklayıp sonra yıkayınız.  
Semizotunun iyice yıkadıktan sonra ½ çay bardağı sirke katılmış suda 5-10 dakika bekletiniz.  
Yoğurdu su ilavesiyle çorbadan daha kıvamlıca eziniz.  
Kaynayan suda semizotlarını 3-5 dakika kaynamaya bırakınız.  
Soğutarak ince kıyınız  
Suyunu süzüp sos ekleyiniz, karıştırınız.

Not: Semizotunu haşlamadan da salata yapabilirsiniz. Arzu ederseniz, semizotunun yarısını haşlayarak yarısını çiğden kullanarak iki çeşidini de hazırlayınız.