



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.