



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEMİZOTU SALATASI

İsteğiniz miktara göre semizotu  
1 limonun suyu  
2 su bardağı süzme yoğurt  
Yarım çay bardağı sızma zeytinyağı  
Tuz  
Pul biber  
İsteğe göre mayonez

Semizotlarını temizleyin, sirkeli suda bekletin ve durulayın.  
Semizotu yapraklarını, dallarından ayırın. Dal kısımlarını da ince ince doğrayın ve bir salata kâsesine koyun.  
Ayrı bir kâsede yoğurt, limon suyu, zeytinyağı ve tuzu karıştırıp çırpın ve semiz otlarının üzerine ilave edip karıştırın.  
İsteyenler içine yağ koymadan, üzerine biberle yağ da kızartabilir.

Not: Semizotu salatası gibi salatalarda süzme yoğurt kullanmanız tarifi lezzetli hâle getirecektir.

