



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEMİZOTU SALATASI

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

Semizotu - 1/3 demet
Domates - 1 orta boy
Salatalık - 2 küçük boy
Mısır - 4 yemek kaşığı
Ceviz (az dövülmüş) - 1 tatlı kaşığı
Beyaz Peynir - 50 g
Zeytinyağı - 1 tatlı kaşığı
Limon Suyu - 1 yemek kaşığı
Nar Ekşisi - 1 yemek kaşığı
Buğday (Aşurelik) - 4 yemek kaşığı

Aşurelik buğdayı yıkayıp, sıcak suda haşlamaya bırakın. Semizotunu iyice yıkayıp, kurulayın. Ardından irice doğrayın. Domates ve salatalıkları büyük küpler halinde kesin. Doğradığınız sebzeleri, derin bir kaptaki karıştırarak ardından servis tabağına alarak üstüne mısır taneleri ve küp küp doğranmış beyaz peyniri serpiştirin. Küçük bir kasede, zeytinyağı, limon suyu, nar ekşisini iyice karıştırın. Salata sosunuzu, servis tabağının üstünde gezdirin.

