



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SEMİZOTU SALATASI

1200 gr semizotu (kökleri kesilip, temizlenerek bol suda 5-6 kez yıkanmış)

7 çorba kaşığı limon suyu

200 gr (1 su bardağı) zeytinyağı

1 çay kaşığı tuz

1 kahve kaşığı karabiber

2 orta boy soğan (ince doğranmış)

Büyükçe bir tencereye semizotlarını koyup, üstlerine bol su ekleyiniz. 1 çorba kaşığı limon suyu serpip, tencereyi orta ateşe oturtarak semizotlarını 5-6 dakika haşlayınız. Tencereyi ateşten alıp, bir kenarda ılınmaya bırakınız. Bu arada zeytinyağı, tuz, biber ve kalan 6 çorba kaşığı limon suyunu orta boy bir kasede, bir çatalla çırpılarak iyice karıştırınız.

Haşlanmış semizotunu bir kevgirden süzüp, iri doğrayınız. Büyük bir salata kasesinde, haşlanmış doğranmış semizotunu ve soğanı karıştırıp, üstüne kasedeki sosunu dökerek, servis ediniz.