



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SOĞANLI SEMİZOTU SALATASI

1 yarım demet semizotu
1 adet kırmızı dolmalık biber
1 ay bardağı mısır
1 limon
Yarım ay bardağı zeytinyağı
1 adet beyaz soğan
Maydanoz

Makarnaları tuzlu suda haşlayıp süzün. Üzerine bir miktar zeytinyağı gezdirip karıştırıp soğumaya bırakın. Semizotunu, dereotu ve maydanozu yıkayıp süzün ve ince ince kıyın. Biberleri küp doğrayın. Hepsini derin bir kabın içinde harmanlayıp üzerine limon suyu ve zeytinyağı gezdirin. Daha sonra yarım ay şeklinde doğranmış soğanı da ekleyin. Lezzetine doyamayacağınız farklı bir salata olarak sunabilirsiniz.