



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VİŞNELİ SEMİZOTU SALATASI

SuperFresh Vişne 1 su bardağı  
Semizotu 1 demet  
Kırmızı soğan Yarım  
Sarı biber 1 adet  
Sosu için:  
Zeytinyağı Yarım çay bardağı  
Limon suyu Yarım  
Kuru fesleğen 1 çay kaşığı  
Tuz 1 çay kaşığı  
Karabiber Yarım çay kaşığı

Semizotunu yapraklarını sapından ayırıp kaseye alın. Üzerine minik minik doğradığınız kırmızı soğan ve sarı biber ekleyip karıştırın. SuperFresh Vişne tanelerini serpin.

Sos için blender kabına zeytinyağı, karabiber, limon suyu, fesleğen ve tuz ekleyip koyu bir kıvam alana dek çekin.

Hazırladığınız sosu salatanın üzerine gezdirip, bekletmeden servise sunun.

Not: Salatanın sosunu servis sırasında salatanın üzerine gezdirin, böylelikle salatanız sönmeyecektir.

