



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU ERİKLİ SEMİZOTO

1 demet semizotu
5 adet yeşil papaz erik
2 diş sarımsak
1 su bardağı yoğurt
2 yemek kaşığı süzme yoğurt
1 yemek kaşığı mayonez
Tuz
Zeytinyağı
Pul biber

Semizotunu yıkıyoruz, suyunun süzülmesini sağlıyoruz. Rendelediğimiz sarımsaklar, tuz, zeytinyağı, yoğurt ve mayonezi pürüzsüz olana kadar karıştırıyoruz. Hazırladığımız yoğurtlu karışımı servis tabağına alıyoruz. Üzerine semizotu yapraklarını döküyoruz. En üstüne ise ince ince dilimlediğimiz erikleri diziyoruz. Zeytinyağı dökerek servis ediyoruz.