



YOĞURTLU SEMİZOTU

Semizotu 500 gram
Süzme yoğurt 1 su bardağı
Sarımsak 2 diş
Zeytinyağı 3 yemek kaşığı
Tuz 1/2 çay kaşığı

Salata yapımında kullandığınız semizotlarının sap kısımlarını ayıklayın. Bol suda yıkadığınız semizotlarını salata kurutucusunda kurutun.

Kabuklarını ayıkladığınız sarımsakları rendenin ince kısmıyla rendeleyin. Tuzla ovup zeytinyağı ve süzme yoğurtla karıştırın.

Ayıklayıp bol suda yıkadıktan sonra kuruttuğunuz semizotu yapraklarını ekleyip karıştırın.

Arzuya göre sonradan eklediğiniz sızma zeytinyağı ilavesiyle soğuk olarak bekletmeden servis edin.

Not: Kalın sap kısımlarını ayıkladığınız semizotlarını bol suda yıkayıp kuruttuktan sonra salata yapımında kullanın. Aksi takdirde salatayı sulandıracaktır.

