



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU SEMİZOTU

Ayşe Tüter

1 demet semizotu  
1 demet dereotu  
1 demet maydanoz  
3 adet kabuklu salatalık (minik doğranmış)  
500 gr. sarımsaklı yoğurt  
1 kahve fincanı zeytinyağı  
1 kahve fincanı sirke  
1 çay kaşığı hardal  
Tuz

Semizotunun yapraklarını ayıklayın. İyice yıkayın ve süzün. Dereotunu, maydanozu yıkayıp ince ince kıyın ve hepsini karıştırın. Salatalıkları ve yoğurdu ekleyip tekrar karışurum. Yoğurdun içine zeytinyağı, sirke, hardal ilave edin ve karıştırın. Yeşilliklerle beraber harmanlayıp üzerine kırmızı biber serpin, soğuk servis yapın.