



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

YOĞURTLU SEMİZOTU SALATASI

Gönlü Beyaz Restoran

- 1 Bağ Semizotu
- 2 Diş Sarımsak
- 2 Su Bardağı Süzme Yoğurt
- 4 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 2 Çay Kaşığı Tuz

Semizotunun yapraklarını dallarından ayırıp, sirkeli bol suda bekletip, birkaç defa yıkayalım. Süzgece koyup iyice süzülmesini sağlayalım veya sebze kurutucusunda kurutalım. Sarımsakları ayıklayıp ince ince doğradıktan sonra süzme yoğurda ekleyelim. Zeytinyağını ve tuzu da ekleyip, hepsini iyice karıştıralım. Hazırladığımız sarımsaklı yoğurda, suyu iyice süzölmüş olan semizotlarını katıp karıştıralım. Semizotu salatasını genişçe bir servis kabına koyup, üzerine bir miktar zeytinyağı gezdirdikten sonra servis yapalım.