



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENGİN SEMİZOTU SALATASI

- 1 demet Semizotu
- 1 adet Kabak
- 1 adet Havuç
- 2 adet Küçük Salatalık
- 1 avuç Badem
- 2 çorba kaşığı Zeytinyağı
- 1 adet Limonun Kabuğu
- Yarım adet Limon Suyu
- 1 çay kaşığı Tuz
- 5 çorba kaşığı Yoğurt
- 1 çay kaşığı Hardal
- 1 çay kaşığı Karabiber
- Yarım adet Limon Suyu
- 2 çay kaşığı Tuz
- 2 çorba kaşığı Zeytinyağı
- 2 dilim Bayat Ekmek
- 4 adet Biber Turşusu

İlk önce iyice yıkanmış olan bir demet semizotunu genişçe kabına alın. 1 adet limonun dış kabuğunu uzun şeritler halinde soyup, salataya eklemek üzere kenara koyun.

Soyduğunuz limonun yarısını sıkın ve 2 çorba kaşığı zeytinyağı, 1 çay kaşığı tuzla beraber semizotuna ekleyip iyice karıştırın. 1 adet kabağın kabuğunu çekirdekli kısma gelene kadar, 1 adet havucu ve 2 adet küçük salatalığı sebze soyucu ile soyup, semizotunun üzerine ekleyin.

Salatanın yoğurt sosu için bir kaseye 5 çorba kaşığı yoğurt, kalan yarım limonun suyu, 1 çay kaşığı karabiber, 2 çay kaşığı tuz, 2 çorba kaşığı zeytinyağı ve 1 çay kaşığı hardal ekleyip karıştırın. Artık salatamız servise hazır.

Hazırladığınız yoğurt sosla salatanızı karıştırın. Son dokunuş olarak 4 adet biber turşusu, limon kabuğu rendesi ve kabaca doğradığınız 1 avuç badem içini de üzerine yerleştirin. Üçgen şeklinde kestiğiniz, kızartılmış ekmek dilimlerini de ekleyip, salatanızı afiyetle yiyebilirsiniz.

