

# Erikli Semizotu Salatası

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~74 kcal

Açlık bar 3/10

Ayvalık erikli semizotu salatası semizotunu yeşil erik ve zeytinyağıyla oluşturarak ekşi, serin ve deniz kışkırtıcı bir yaz salatası yapar.

## Malzemeler

- 1 demet Semizotu
- 6 adet Yeşil erik
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Limon suyu
- 1 su bardağı Süzme yoğurt
- 1 diş Sarımsak
- 0.3 çay kaşığı Pul biber
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Semizotunun kalın saplarını ayıklayın, yaprakları bol suda yıkayıp süzgeçte kurutun.
2. Erikleri ikiye bölüp çekirdeklerini çıkarın, ince ay dilimleri halinde doğrayın.
3. Süzme yoğurt, ezilmiş sarımsak, zeytinyağı ve tuzu 45 saniye pürüzsüz olana kadar çırpın.
4. Semizotunu yoğurtlu sosla nazikçe karıştırın, yaprakları salata çabuk sulanır.
5. Erik dilimlerini üstte bırakıp pul biber ve zeytinyağı gezdirip soğuk servis edin, böylece erik dilimleri yoğurtlu taban ıslanmaz.

### PÜF NOKTASI

Erikleri son anda eklemek salatanın su bırakmadır, çukurluk kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Semizotu salatasını soğuk servis edin, üstüne sumak serpererek servis edin.

## Alerjenler

Süt