

İncirli Kekikli Semizotu Salatası

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~118 kcal

Açılış 3/10

Aydınusulu incirli kekikli semizotu salatası semizotunu taze incir ve kekikle buluşturarak serin, meyvemsi ve Ege öğünlerine uygun bir tabak yapar.

Malzemeler

- 1 demet Semizotu
- 4 adet Taze incir
- 1 tatlı kaşık Taze kekik
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Semizotu demetini ayıklayın, kadıkta sonra yaprakları süzgeçte tamamen kurutun.
- İncirleri dörde bölün, çok olgun parçaları servis üstü için ayırın.
- Zeytinyağı, limon suyu, taze kekik ve az balı 30 saniye çırpın.
- Semizotunu kekikli sosun yarısını karıştırın, yaprakları sulanması için kısıp çevirin.
- İncirleri ve lor parçalarını üstte bırakarak kekik serpip bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

İnciri son anda bölmek suyunun salataya kontrollü yayılması için önemlidir.

SERVIS ÖNERİSİ

Serin servis edin, üstüne zeytinyağı gezdirip yanına beyaz peynir sunun.

Alerjenler

Süt