

Mersin Limonlu Nohutlu Semizotu

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~124 kcal

Açılış 14/10

Mersin limonlu nohutlu semizotu, semizotunu nohut ve limonla buluşturarak ferah ve besleyici bir yaz salatası hazırlar.

Malzemeler

- 1 demet Semizotu
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1.5 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Semizotunu ayıklayıp yaprakları süzgeçte tamamen kurutun.
2. Nohutları süzün, kabukları ayrılmış olanları ayıklayın.
3. Limon suyu, zeytinyağı, sarımsak kimyon ve tuzu 45 saniye çırpın.
4. Nohutu sosla 5 dakika bekletin, ekşilik içine geçsin.
5. Semizotu ve taze soğanı nohuta katıp yaprakları ezmeden servis edin.
6. Nohut sosu çekerken semizotunu ayrı tutun, yaprakları bekleme sırasında nemliliğini kaybetmesin.
7. Servisten önce kasede bir kez alttan üste çevirin, nohutları dibe toplanmasını.

PÜF NOKTASI

Semizotunu karıştırmadan hemen önce ayıklayıp kurutmak kilit noktadır.

SERVIS ÖNERİSİ

Serin sunun, üstüne zeytinyağı gezdirip yanına kızarmış ekmek koyun.