

# Narenciyeli Semizotu Salatası

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~96 kcal

Açıklama 13/10

Antalya usulü narenciyeli semizotu salatası semizotunu portakal ve limonla buluşturarak ferah, sulu ve güneşli sofralara uygun bir salata yapar.

## Malzemeler

- 1 demet Semizotu
- 1 adet Portakal
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

- Semizotunu ayıklayıp tamamen kurutun.
- Portakal dilimlerini zarlarından suyunu sos kasesine alın.
- Portakal suyu, limon, zeytinyağı ve tuzu 30 saniye çırpın.
- Semizotunu narenciyeli sosun yarısıyla buluşturun, yapraklar sulanmasın diye kısık ateşte pişirin.
- Narenciye dilimleri ve badem kılıfıyla tamamlayıp bekletmeden servis edin.
- Bademi servis anında serpin, narenciye sosunda beklerse çikolata kokusu kaybolur.

### PÜF NOKTASI

Portakal servis öncesi dilimlemek suyunun salataya kontrollü geçmesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Salatayı serin sunun, üstüne portakal dilimleri ve zeytinyağı ekleyin.

## Alerjenler

Kuruyemiş