

Aydin Nohutlu Semizotu Borani

Toplam 12 dk

Hazirlama 2 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~148 kcal

Açılış 4/10

Aydin nohutlu semizotu borani, semizotunu yoğurt ve nohutla buluşturarak Ege sofrasının, hafif ekşili ve tok tutan bir salata kazandırdı.

Malzemeler

- 250 gr Semizotu
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 diş Sarımsak
- 0.3 çay kaşığı Pul biber

Yapılış

1. Semizotunu ayıklayıp kaynatma süzgeçte tamamen kurutun.
2. Nohutları süzün, kabukları ayırıp taneleri çıkarın.
3. Süzme yoğurt, sarımsaklımon suyu ve zeytinyağı 1 dakika çırpın.
4. Nohutu yoğurtlu sosla karıştırıp semizotunu en son ekleyin ki yapraklar ezilmesin.
5. Pul biberli zeytinyağı ve dereotuyla soğuk servis edin.
6. Yoğurtlu karışımı soğuk tutun, semizotu eklendiğinde yapraklar daha diri kalır.

PÜF NOKTASI

Semizotunu sosla son anda karıştırmak yaprakların diri kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Boraniyi serin verin, üstüne zeytinyağı gezdirip eklemek sunun.

Alerjenler

Süt