

Peynirli Semizotu Salatası

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~118 kcal

Açılış 13/10

Tekirdağ usulü peynirli semizotu salatası semizotunu beyaz peynir, domates ve zeytinyağıyla birleştirerek serin bir yaz tabağı yapar.

Malzemeler

- 1 demet Semizotu
- 120 gr Beyaz peynir
- 2 adet Domates
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Semizotunu ayıklayıp temiz havluda 2 dakika kurutun, yapraklar sulanmasın diye tamamen kurutun.
- Peynirli Semizotu yeşilliklerini kurutun ve sert sapları ayıklayın. Yapraklar sosu sulandırmasın.
- Peynirli Semizotu sosu için zeytinyağı, limon suyu ve tuzla çırpın. Peynirli tadı için çıksın.
- Ana malzemeleri sosla 1 dakika ezmeden harmanlayın. Parçalar dağılsın.
- Yaprakları sosla son anda buluşturun ve bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Semizotunu bulaç yerine elle ayıklamak yaprakları ezilip sulanmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Servis öncesi 5 dakika dinlendirip yan kapları örtün ve zeytin yerleştirin.

Alerjenler

Süt