

Denizli Yoğurtlu Semizotu Ezmesi

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~96 kcal

Açıklama 1/10

Denizli yoğurtlu semizotu ezmesi, semizotunun yoğurt ve sarımsakla yuluz sofralarında serin meze olarak dolaşan hafif bir Ege tabağıdır.

Malzemeler

- 1 demet Semizotu
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 1 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılı

- Semizotunu ayıklayıp ince yapağı ve ince sapları küçük parçalara doğrayın.
- Sarımsağı ezin, yoğurtla birlikte pürüzsüz olana kadar karıştırın.
- Doğranmış semizotunu yoğurda ekleyin, zeytinyağı ekleyip nazikçe harmanlayın.
- Denizli usulü yoğurtlu semizotu ezmesini 10 dakika soğutup serin servis edin.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu semizotunu bez üstünde 5 dakika bekletmek yoğurdu gevşeyip sulanmasını azaltır.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine zeytinyağı ekleyerek soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt