

Yoğurtlu Semizotu Salatası

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~90 kcal

Açılış 13/10

Semizotunun serin ç1t1mesi ve sar1msak yoğurt bir araya geldiğinde yaz sofralar1naki saürede ferahlık kaşı1r.

Malzemeler

- 1 demet Semizotu
- 250 gr Yoğurt
- 1 diş Sar1msak
- 1 yemek kaşığ Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığ Tuz

Yapılış

- Semizotunu ayıklayıp kurulayın şos kesilmesin diye 11 malzemeyle birleştirin.
- Yoğurtlu Semizotu yeşilliklerini kurutun ve sert sapları ayıklayın. Yapraklar sosu sulandırmasın.
- Yoğurtlu Semizotu yoğurdunu sarımsak ve tuzla çırpın kesilmesin diye sulu malzemeyi sonra ekleyin.
- Ana malzemeleri sosla 1 dakika ezmeden harmanlayın parçalar dağılmasın.
- Yaprakları sosla son anda buluşturun ve bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Semizotunu servis öncesi yoğurtla buluşturun; bekledikçe suyunu bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine zeytinyađı ve pul biber gezdirerek servis edin.

Alerjenler

Süt