



HIRAZIN  
MUTFACI



## Semizotu Salatası



**Süre:** 10 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 2-4 Kişilik

## **Malzemeler**

- 1 demet semizotu
- 1 su bardađı süzme yođurt
- 2 yemek kaşığı normal yoğurt
- 1 diş sarımsak (rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz

## **Sosu:**

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı ceviz içi (ufalanmış)

## **Yapılışı:**

### **1. Semizotunu hazırlama:**

- Semizotunun kök kısımlarını temizleyin.
- Bol suyla birkaç kez yıkayarak kumdan arındırın.
- Fazla suyu süzdükten sonra iri parçalar halinde doğrayın.

### **2. Yođurtlu karışımı hazırlama:**

- Yoğurtları bir kaseye alın.
- İçine rendelenmiş sarımsak ve tuzu ekleyerek iyice karıştırın.
- Yođurtlu karışıma doğranmış semizotlarını ekleyin ve iyice harmanlayın.

### **3. Servis için son dokunuş:**

- Hazırlanan salatayı servis tabağına alın.
- Üzerine zeytinyađı gezdirin.
- Pul biber ve ceviz içini ekleyerek süsleyin.

### **4. Servis:**

- Sođuk olarak servis edin.
- Yanında kızarmış ekmekle veya ana yemeklerin yanında tüketebilirsiniz.

>> **İpucu:** Yođurt karışımına birkaç damla limon suyu ekleyerek ferahlık katabilirsiniz.

Kiraz'ın  
Mutfađı