

# Mersin Limonlu Nohutlu Semizotu

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~124 kcal

Açılış 14/10

Mersin limonlu nohutlu semizotu, semizotunu nohut ve limonla buluşturarak ferah ve besleyici bir yaz salatası hazırlar.

## Malzemeler

- 1 demet Semizotu
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1.5 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

1. Semizotunu ayıklayıp kaynar suyla suyunu süzdürün.
2. Haşlanmış nohudu ve semizotunu geniş kasede birleştirin.
3. Limon suyu ve zeytinyağı ekleyip karıştırın.
4. Salatayı servis öncesi 10 dakika dinlendirin.
5. Soğuk olarak bekletmeden servis edin.

### PÜF NOKTASI

Semizotunu karıştırılmadan hemen önce yıkayıp kurutmak kışkırtıcıdır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Serin sunun, üstüne zeytinyağı gezdirip yanına kızarmış ekmek koyun.