

Narenciyeli Semizotu Salatası

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~96 kcal

Açılış 13/10

Antalya usulü narenciyeli semizotu salatası semizotunu portakal ve limonla buluşturarak ferah, sulu ve güneşli sofralara uygun bir salata yapar.

Malzemeler

- 1 demet Semizotu
- 1 adet Portakal
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Semizotunu ayıklayıp yaprakları yıkayın.
- Portakalın kabuklarını soyun ve küçük parçalar çıkarın.
- Limon suyu ve zeytinyağını küçük kaptaki semizotu ile karıştırın.
- Semizotu ve portakal sosla ezmeden harmanlayın.
- Salatayı bekletmeden serin servis edin.

PÜF NOKTASI

Portakalın servis öncesi dilimlemek suyunun salataya kontrollü geçmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Salatayı serin sunun, üstüne portakal dilimleri ve zeytinyağı ekleyin.