

Denizli Yoğurtlu Semizotu Ezmesi

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~96 kcal

Açılış 11/10

Denizli yoğurtlu semizotu ezmesi, semizotunun yoğurt ve sarımsakla birleştiği yaz 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

Yapılışı

- Semizotunu iyice yıkayıp suyunu kurutun, kalın saplarını ayıklayın.
- Yoğurt ile ezilmiş sarımsak kasede pürüzsüz olana kadar karıştırın.
- Semizotunu ince doğrayıp yoğurtlu karışım ekleyin.
- Üzerine zeytinyağı gezdirip 10 dakika dinlendirdikten sonra servis edin.

PÜF NOKTASI

Yıkadığınız semizotunu bez üstünde 5 dakika bekletmek yoğurdun gevşeyip sulanmasını azaltır.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine zeytinyağı gezdirerek soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt