Semizotu cacığı

Tarifin tamamı

Malzemeler

1 kg	Semizotu
1,5 kg	Yoğurt 7¼ su bardağı
12 g	Sarımsak 4 diş
6,1 g	Tuz 1 çay kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Semizotunu ayıklayıp bol suyla yıkayın.
2. Semizotunu tencerede kendi suyunda 3-5 dakika pişirin. **3 dk**
3. Ateşten alıp fazla suyunu sıkın, soğutup ince doğrayın.
4. Ayrı bir kapta sarımsağı ezin, yoğurdu ekleyip iyice karıştırın.
5. Yoğurtlu karışımı semizotunun üzerine gezdirerek servis edin. Tuzu da tarifteki 1 çay kaşığı kadar kullanın.

Son hâli: 1 Kasım 2026
T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, Salata ve Salata Sosları (2007)
tatname.com/tr/tarif/semizotu-cacigi-meb-salata-2007