

Semizotlu Cacik

Malzemeler

150 gr Semizotu

2 Su Bardagi Nohut

3-4 Dis Sarmisak

1 Tatli Kasigi Kuru Nane

3 Corba Kasigi Zeytinyagi

Su, Tuz

Yapilisi

Semizotunun kok kisimlarini ayiklayip, bol suda yikayalim. Sarmisaklari havanda doverek, yogurda ekleyelim. Yogurda cok az su ilave edelim. Koyu ayran kivamina gelinceye kadar bir catal yardimiyla iyice cirpalim.

Yikanmis semizotunun suyunu suzdukten sonra keskin bir bicak yardimiyla yarim cm araliklarla dograyalim. Iri Iri dogradigimiz semizotunu ve tuzu, cirptigimiz yogurdun icine ilave edelim.

Hepsini karistirdikten sonra kaselere dolduralim. Uzerine zeytinyagi gezdirelim. Kuru nane serptikten sonra yemeklerin yaninda servis yapalim.