



## Salade De Pourpier

Semizotu Salatası



- 1 bouquet de pourpier
- 1 tasse de yaourt
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 poignée de noix
- 1 cuillère à soupe de vinaigre
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de sel

# Nettoyez les pourpiers, lavez puis filtrez l'eau. Coupez à la largeur d'un doigt.

# Fouettez le yaourt jusqu'à qu'il devient pure. Rajoutez des ails battues, de l'huile d'olive, du vinaigre, du sel et des noix. Mélangez le contenu.

# Versez le mélange de yaourt sur le pourpier, mélangez et prenez dans une assiette. Décorez selon votre goût puis ramenez à table.

**N-B:** Il est conseillé d'utiliser du pourpier frais.