



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜDÜKLÜDE KIYMALI SEMİZOTU

2000 gram semizotu

110 gram sadeyağ, ya da margarin (5 1/2 çorba kaşığı)

35 gram pirinç (1/2 kahve fincanı)

150 gram kıyma

250 gram soğan (3 orta)

250 gram domates (2 orta) ya da 1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası

Tuz

1 Dödüklü tencereye 5 1/2 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin ile, küçük doğranmış 3 orta baş soğan koyarak, soğanları 7 dakika kavurmalı, sonra bunlara 150 gram kıyma, beş dakika sonra da soyulmuş ve küçük doğranmış iki orta domates ya da 1 kahve fincanı su içinde eritilmiş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası, kök kısımları kesilerek ayıklanmış, üç beş su yıkanmış ve iyice süzölmüş 2000 gram semizotu, yarım çorba kaşığı tuz ile, taşları ayıklanmış yarım kahve fincanı da pirinç koyarak, dödüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır. 2 Sonra tencereye yüksek ateş vererek, üstteki dödük yukarıya doğru oynayıp da bol buhar ve ısıık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere semizotlarını yarıya kadar azaltılmış ateşte 15 dakika pişirmeli ve ateşten alarak ıslımını boşalttıktan sonra servis yapmalıdır.