



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ SEMİZOTU

2 demet semizotu
250 gr. koyun kuşbaşı
1 adet iri kuru soğan
1 adet domates
5 orba kaşığı sıvıyağ
1 ay bardağı pirinç
1 su bardağı su
tuz

İnce kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir.

Üzerine et eklenir suyunu salıp çekince, rende domates, pirinç, temizlenmiş doğranmış semizotu, tuz ve 1 su bardağı su katılır.

Kapaklı olarak 10-15 dakika pişirilir.

[ML® Fırında Peynirli Semizotu için tıklayın](#)