



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ETLİ SEMİZOTU

Körpe ve taze semizotunu doğrayınız. Çentilmiş soğan ile sadeyağda kavrulmuş kuşbaşı et ya da kıymayı karıştırarak bir tencereye koyunuz. Üzerine yeteri kadar tuz ekiniz, bir miktar da su ilave ederek tencereyi ateşe koyunuz. Pişince ve suyu azalmca ateşten indiriniz.

Not: Eğer semizotu çok fazla körpe ise içine bir miktar pirinç katınız. Fakat bu durumda tencereye su ilave etmek gerekecektir.
