



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ SEMİZOTU

2 kilo semizotu
5 buçuk çorba kaşığı (silme) sadeyağ
1 kahve fincanı pirinç
1 soğan
2 iri domates
150 gram kuzu eti
1 bardaktan biraz eksik et suyu
biraz tuz

Tencereye yağı, rendelenmiş soğan ve eti koyunuz. Saldığı suyu çekinceye kadar 25-30 dakika karıştırma karıştırma kavurunuz. Sonra soyulup doğranmış domatesi ilâve edip bir iki sefer çevirdikten sonra, et suyunu ve tuzu ilâve ediniz. Orta ateşte 50-60 dakika pişiriniz.

Etler yumuşayınca da ayıklayıp yıkadığınız semizotu ve pirinci ilâve ediniz. Kapağını kapayıp, iyice yumuşayıp pişinceye kadar 40-50 dakika pişiriniz ve sıcak servis yapınız.