



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ETLİ SEMİZOTU

250 gram et  
2 çorba kaşığı sadeyağ  
1,5 kilo semizotu  
1 çorba kaşığı domates salçası  
3 baş soğan  
Yeteri kadar tuz.  
3 çorba kaşığı pirinç

Bir kap içinde et, soğan iki kaşık yağda kavrulur. Bir kaşık domates salçası ve su ilâve edilerek yarı pişmiş hazırlanır. Temizlenmiş, yıkanmış semizotu bir defa haşlanır ve süzülür; ete ilâve edilir, üzerine pirinç konur. Orta ateşte pişirilir.

[ML@ Etlı Semizotu için tıklayın](#)