



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMALI SEMİZOTU

Gülhan Kara

1 Demet Semizotu  
3 Çorba Kaşığı Sıvıyağ  
1 Adet Kuru Soğan  
1 Çorba Kaşığı Salça  
Tuz  
Karabiber

Semizotlarının kök kısımlarını kesip yaprak kısımlarını yıkayın ve süzün. Soğanı incecik doğrayıp sıvıyağda kıymayla birlikte kavurun. Salçayı ekleyip kavurmaya devam edin. Semizotlarını irice doğrayıp tencereye ekleyin. Tuz, karabiber serpip 1 çay bardağı kadar su ekleyin. Kapağı kapalı olarak orta ateşte pişirin. Sıcak servis yapın.