



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI, NOHUTLU SEMİZOTU

Malzemeler:

200 gram yağsız kıyma,
1 bardak haşlanmış nohut,
yarım kilogram semizotu,
2 adet orta büyüklükte kuru soğan,
1 yemek kaşığı domates salçası,
1 kahve fincanı sıvıyağ,
pul biber,
tuz.

Hazırlanışı:

Semizotunu iri doğrayarak bekletelim. Tencerede sıvıyağı, doğranmış soğanı ve kıymayı suyu çekilene kadar kavuralım. Salçayı ekleyip 1 dakika daha kavuralım. Semizotunu da ekleyip diriliğini kaybedene kadar kavuralım. Nohudu, tuzu, biberi ekleyip, üzerini aşacak kadar su koyup hafif ateşte pişirelim. Ilık olarak servise sunalım.