



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI SEBZELİ SEMİZOTU

1 kg. semizotu
2'şer adet kabak ve patates
1 demet taze soğan
250 gr. kıyma
4 adet domates
1'er demet maydanoz ve dereotu
1 çay bardağı su
1 kahve fincanı zeytinyağı
Tuz, karabiber

Kıyılmış taze soğanları yağda soteleyin. Kıymayı da ilave ederek hafifçe kavurun. Domatesleri rendeleyin ve yarısını kıymaya ekleyin. Yemek tam suyunu çekmeden semizotu, küp doğranmış kabak ve patatesleri de ilave edin. Maydanoz ve dereotunu ince kıyıp karabiber, tuz, su ve kalan domatesi ekleyerek 15 dakika pişirin.