



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUŞBAŞI ETLİ SEMİZOTU

2 demet semizotu
150 gr. kuşbaşı kuzu eti
3 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan
2 adet domates
2 su bardağı sıcak su
Yarım kahve fincanı pirinç
tuz

Bir tencereye tereyağı, kuşbaşı et ve küçük küçük doğradığımız soğanları koyarak iyice kavuralım. Domatesleri küp küp doğrayıp etlere ilave edelim ve 5 dakika sote-leyelim. Daha sonra sıcak suyu ilave ederek 45 dakika birlikte pişirelim. Semizotlarını yıkayıp yemeklik doğrayalım. Etler pişin-ce, üzerine semizotu ve pirinçleri de ekleyip ağır ateşte 20-25 dakika daha pişirelim. Daha sonra sıcak olarak servis yapın.