



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUŞBAŞI ETLİ SEMİZOTU

2000 gram semizotu  
110 gram sadeyağı, ya da margarin (5,5 çorba kaşığı)  
150 gram kuzu döşü  
40 gram pirinç (1/1 kahve fincanı)  
150 gram soğan (1 büyük)  
3/4 bardak su, ya da et suyu  
300 gram domates (2 büyük) ya da 1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası  
Tuz

1 Bir tencereye; 5,5 silme çorba kaşığı sadeyağı, ya da margarin, küçük kesilmiş 2 baş soğan ile, döş tarafından kuşbaşı kesilmiş 150 gram kuzu eti koyarak, et ve soğanlar suyunu salıp da tekrar çekinceye kadar, ikide bir karıştırmak suretiyle aşağı yukarı yarım saat kavurmalı, sonra da kavrulmuş etlere, soyulmuş ve küçük doğranmış 2 büyük domates, ya da yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ve beş dakika sonra da 4 bardak su, ya da et suyu ile yarım çorba kaşığı da tuz katarak, ortadan daha az kuvvetteki ateşte etleri bir saat kadar pişmeye bırakmalıdır.

2 Etler pişmeye yüz tutunca, bunlara; ayıklanmış ve yıkanmış 2000 gram semizotu ile, ayıklanmış veya yıkanmış yarım kahve fincanı da pirinç katarak, semizotları iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 30 - 45 dakika arasında pişirmeli ve servis yapılmalıdır.