



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ SEMİZOTU

- 100 Gr Sana Klasik
- 1 Yemek Kaşığı sıvıyağ
- 150 gr kıyma
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 1 Yemek Kaşığı salça
- 1 Adet soğan
- 1 Demet semizotu
- 2 Yemek Kaşığı pirinç
- 1 Adet patates
- 1 Adet Domates

Semizotu yıkanıp ayıklanır.soğan ve kıyma kavrulur.salça eklenir.semizotu rengi dönene kadar kavrulur. Sıcak su, ufak doğranmış patates ve domates eklenir. En son pirinç eklenip kısık ateşte pirinçler pişinceye kadar pişirilir.
