



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PEYNİRLİ SEMİZOTU

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):

1 kg semizotu,
1 çorba kaşığı margarin,
1 çorba kaşığı zeytinyağı,
2 baş soğan,
yarım demet maydanoz,
2 diş sarımsak,
1 su bardağı et suyu,
2 yumurtanın sarısı,
1,5 kahve fincanı rendelenmiş kaşarpeyniri,
yeteri kadar tuz
karabiber.

Yapılışı:

Semizotu temizlenip bol suda yıkandıktan sonra tuzlu kaynar suda haşlanır. Suyu süzülüp ateşe dayanıklı cam kayık tabağa yerleştirilir. Diğer tarafta margarin ve zeytinyağı tencereye konup kızdırılır. Yağ kızınca rendelenmiş soğan içine atılıp karıştırılarak kavrulur. Soğanlar kavrulunca dövülmüş sarımsak, tuz ve karabiber katılır. Bir kaç defa karıştırılır, maydanoz da serpidikten sonra bir defa daha karıştırılır ve semizotunun üstüne yayılarak konur. 1 su bardağı et suyu ilave edildikten sonra tencere orta ateşe oturtulur. 15 dakika kadar kaynatıldıktan sonra ateşten indirilir, rendelenmiş peynirin yarısı üzerine serpilir. 2 yumurta hafifçe çırpıldıktan sonra rendelenmiş peynirin üstünde gezdirilir. Kalan rendelenmiş peynir de serpidikten sonra ateşe dayanıklı kayık cam tabak orta ısı ısı fırına sürülür. Yemeğin üstü kızarıncaya fırından çıkarılır ve servis yapılır.

[ML® Peynirli Semizotu için tıklayın](#)

[ML® Peynirli Semizotu \(görsel\)](#)