



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ SEMİZOTU

Elif Korkmazel

- 1 demet semizotu
- 1 adet soğan
- 1 çay bardağı pirinç
- 3 diş sarımsak
- 1 adet havuç
- Tuz karabiber
- 5 çorba kaşığı zeytinyağı

Semizotlarını yıkayıp sap kısımlarından ayırın ve elinizle irice doğrayın. Soğanı yarım ay şeklinde doğrayıp tencereye koyduğunuz zeytinyağı ile beraber 5 dakika kavurun. Üzerine doğranmış havuç, kıyılmış sarımsak ve pirinçleri ilave edip 1 su bardağı su koyun ve 10 dakika pişirin. Pirinçler biraz pişince üzerine semizotunu ilave edin ve kapağı kapalı şekilde 15 dakika daha pişirin. Baharatlarını ekleyip servis yapın. Sıcak ya da soğuk yanında yoğurtla servise sunun.