



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEMİZOTU ETLİ

Malzemesi:

1 kilo semizotu
500 gram kuzu eti
200 gram sadeyağ
2 büyük baş soğan
2 çorba kaşığı pirinç
2 çay kaşığı tuz.

Semizotu ayıklanır ve iyice yıkanır. Ufak ufak doğranır. Kuşbaşı etlerimiz, rendelenmiş soğan ile beraber yağda pembe kavrulur. Semizotları ilave edilir. Orta ateşte, ara sıra karıştırılarak pişirilir. Sonra üzerine pirinç dökülür, kanştrmadan ocak üzerinde yarım saat kadar pişmeye bırakılır. Yanında yoğurt ile de servis yapılır.