



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

## SEMİZOTU OTURTMASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

1 kilo semizotu,  
2 baş soğan,  
2 çorba kaşığı sadeyağ,  
300 gram orta yağlı kıyma,  
2 iri ve olgun domates,  
1 kahve fincanı pirinç,  
1/2 bardak et suyu.  
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Ayıklanmış semizotunu bol suda iyice yıkamalı ve suyunu süzmeli. Bir kuşaneye sadeyağla rendelenmiş soğanları kavurmalı. Soğanların rengi dönmeye başlayınca kıymayı katmalı, soğanları kavurmalı. Soğanların rengi dönmeye başlayınca kıymayı içine dökmeli. Beri yanda pirinci ayıklayıp yıkamalı ve kaynar tuzlu suda hafifçe haşlamalı. Pirinçlerin dirilikleri kaybolmaya başlarken bunların suyunu süzmeli ve kavrulmuş olan kıymalı soğana katmalı. Semizotunu da kattıktan sonra tuzunu ve biberini serpmeli, sıcak olarak suyunu koymalı ve tencerenin ağzını kapatarak yemeği pişirmeli. Semizotu yemeğini çok ekşi bulanlar yemeğe semizotunun sadece yapraklarını koyarlarsa yemek daha az ekşi olur.