



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEMİZOTU PİYAZI

- 1 orta boy kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates/biber salçası
- 2 olgun domates
- 1 yemek kaşığı bulgur/pirinç (tercihe göre)
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ

Semizotunu yıkayıp temizleyin, fazla küçültmeden doğrayın, bir kenarda bekletin.

Küçük bir tencereye yağı koyun, yemeklik doğradığınız soğanları pembeleştirin. Soğanlar pembeleşince salçayı ekleyip karıştırın.

Domatesleri küp küp doğrayın, tencereye ekleyin. Semizotlarını da ekleyin, tuzunu atın ve tencerenin kapağını kapatın, orta ateşte pişmeye bırakın.

Semizotu suyunu salınca 1 kaşık kadar bulgur ya da pirinç ekleyin. Yemeğiniz orta ateşte kendi suyuyla pişecektir. Ancak biraz daha sulu severseniz su ekleyebilirsiniz. Bulgur ya da pirinç yumuşadıktan sonra altını kapatın.

