



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SİYAH PİRİNÇLİ ZEYTİNYAĞLI SEMİZOTU

Arzu Batur

- 1 Baę Semizotu
- 1.5 ay bardaęı Siyah Pirinç
- 1 Adet Kuru Soęan
- 3-4 Dię sarımsak
- 1 Adet Domates
- ½ Su bardağı Sızma Zeytinyağı
- 2 Adet Kesme Őeker
- 1 ay kağığı Tuz

Zeytinyağı ile kk doğranmış soğanlar ve sarımsaklar pembe olana kadar kavrulur. Domateslerin kabukları doğranıp tencereye ilave edilir. 2-3 dk.kadar kavrulur. Semizotları sirkeli suda yıkanıp doğrandıktan sonra azar azar tencereye ilave edin. Semizotları suyunu çekmeye yakın yıkanmış verde siyah pirinç ile ilave edilir. Őeker ve tuz serpiştirilip sonrasında suyunu çekene kadar pişirilir.

