



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU SEMİZOTU

1 demet semizotunun yaprağı
10 adet kiraz domates
2 adet orta boy soğan
1 adet tavuk göğsü
1 orba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Kimyon
Pul biber
Yarım limonun suyu
3 orba kaşığı zeytinyağı
Tuz

Semizotunu yıkayıp süzün ve bir kaseye alın. Üzerine dörde bölünmüş kiraz domates ve piyazlık doğranmış soğan ilave edip harmanlayın ve servis tabağına alın. Diğer taraftan tavuğı haşlayıp irice didikleyin. Tereyağını eritip tavuğı baharatlarla soteleyin ve semizotunun üzerine ilave edin. Limon suyu, zeytinyağı ve tuzu karıştırıp semizotunun üzerine gezdirin.