



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI SEMİZOTU

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

1 demet semizotu
2 soğan
2 diş sarımsak
1 çay bardağından biraz eksik pirinç
2 domates
1 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz
Karabiber
Kimyon

Semizotunu temizleyin. Bol suda yıkayıp süzün. Soğanları ve sarımsakları soyup kıyın. Domatesleri soyup küp küp doğrayın.

Zeytinyağını tencerede ısıtın soğan ve sarımsağı ilave edip üzerine tozşekeri serpip pembeleştirin. Domatesi ilave edip kavurun. Semizotu, pirinç, su, tuz, karabiber ve kimyonu ilave edip kapağı kapalı olarak pişirin bakıp Soğuyunca servis yapın.

Not: Semizotu çok sulu bir sebzedir, pişerken suyunu salar. Yinede pişerken su ihtiyacı olabilir. O durumda biraz sıcak su ilave edebilirsiniz.

