ZEYTİNYAĞLI SEMİZOTU

1 demet semizotu
2 adet soğan
2 adet domates
1 kahve fincanı pirinç ya da bulgur
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 adet sivri biber
1 çay kaşığı tuz

Semizotunu ayıklayıp yıkadıktan sonra irice doğrayın. Soğanları ince ince doğrayın. Zeytinyağında soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Sivri biberi doğrayıp ekleyin ve yumuşayıncaya kadar kavurun. Kabuğunu sayup doğradığınız domatesleri de ilave edin. Semizotunu ekledikten sonra kapağını kapatın. Yemek sulandığı zaman bulgur ya da pirinci ilave edin. Dilerseniz pişerken az miktarda su ilave edebilirsiniz. Bulgur yumuşadıktan sonra ocağı kapatın.

© lezzetler.com tarif no:73428 • adı:Zeytinyağlı Semizotu • gönderen:Hüdaverdi • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:13