



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI SEMİZOTU

1 kg semizotu
2 adet kuru soğan
1/2 çay bardağı sıvıyağ
2 çorba kaşığı pirinç
1/2 çay bardağı su
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Semizotunu su ile yıkayıp ince ince kıyın. Soğanları yemeklik doğrayın. Sıvıyağ ile kavurun. Semizotunu ilave edin. Pirinci de en üste koyup kaşığın tersiyle bastırın. Su ilave edin. Tuz karabiber serpin. Kısık ateşte 10 dk pişirin. Karıştırıp soğuyunca servis yapın.