



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGURLU SEMİZOTU

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 bađ semizotu
2 yemek kaşığı bulgur
1 adet sođan
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet domates
1 tatlı kaşığı biber salçası
Tuz
Pul biber

İlk olarak semizotunu temizleyip, kökleriyle birlikte doğrayın. Bir tencerede soğanı küp küp doğrayıp zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun. Ardından salçası ve rendelenmiş domatesi ekleyip kavurmaya devam edin. Yıkamış ve kökleri temizlenmiş semizotlarını da ilave edin. Bulguru ekleyip kapağı kapalı olarak kısık ateşte bulgur yumuşayınca kadar pişirin. Semizotu suyunu saldığı için ekstra su ilave etmeye gerek yok. En son tuz ve pul biber ekleyip karıştırın.

