



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DOMATLI SEMİZOTU

1 kg semizotu
4 adet domates
1 adet soğan
1 ay kaşığı şeker
1 ay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz

İnce doğranmış soğan zeytinyağında kavrulur. Üzerine ufak doğranmış semizotu eklenir, 5 dakika kadar kavrulur. Sonra rende domates, tuz şeker ilave edilir. Kapak kapatılır. 35 dakika pişirilir. Ilık olarak servis yapılır.