



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

## SEMİZOTU (KIYMALI VEYA ETLİ)

### Malzeme:

1 kilo semizotu  
1 küçük paket yağ  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 fincan pirinç  
4 baş soğan  
300 gr. kıyma veya kuşbaşı koyun eti  
1 bardak su

### Yapılışı:

Semizotları ayıklanıp yıkanır ve yaprak yaprak gruplar halinde doğranır. Çentilmiş soğan, kuşbaşı etlerle veya kıyma ile birlikte sade yağda 10 dakika kadar etler veya kıyma suyunu salıp çekinceye kadar kavrulup ayıklanmış semizotu da buna ilâve edilir. Üzerine pirinç serpilip, suyu ve tuzu da konduktan sonra, evvelâ 10 dakika kadar buharlı, sonra hafif ateş üzerinde 1 saat kadar tıkırdatarak pişirilip, ateşten alınarak tabağa aktarılıp sıcak servis yapılır.

[ML® Semizotlu Makarna için tıklayın](#)