



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ SEMİZOTU

1 kg semizotu
2 soğan
1 domates
250 gr kuzu kuşbaşı
2 çorba kaşığı margarin
Yarım su bardağı pirinç
1 su bardağı su
tuz

Semizotlarının kök kısımlarını kesin. Yapraklı kısımlarını bol suda bir kaç kez yıkayın. Süzüp doğrayın. Soğanları soyup ince ince doğrayın. Margarini tavada kızdırıp soğanı pembeleştirin. Domatesi soyup küp küp doğrayın. Eti soğana ekleyin, suyunu salıp çekinceye kadar kavurun. 1 bardak su ve tuz ekleyip etler yumuşayınca kadar pişirin. Semizotu, pirinç ve domatesi ilave edip 10 dakika daha pişirin. Sıcak olarak servis yapın.
