



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FESLEĞENLİ SEMİZOTU

İlk olarak 1 kilo semizotunu ayıklayıp güzelce yıkayın.

Semizotlarını 2 parmak kalınlığında doğrayın.

5 yemek kaşığı zeytinyağını tencereye ekleyin, üzerine yemeklik doğradığınız 1 adet kuru soğanı ekleyip kavurun.

Ardından kabuklarını soyduğunuz ve ufak küpler halinde doğradığınız 2 adet domatesi ekleyip kavurmaya devam edin.

Domatesler suyunu bırakmaya başlayınca semizotunu da ilave edip 1-2 kez çevirin.

Ardından 1 çay bardağı pirinci ve 1,5 su bardağı suyu ekleyip ocağın altını hafif kısın ve ara sıra karıştırarak pişmeye bırakın.

Pirinçler de pişince ince kıyılmış 4 dal fesleğeni ve 1 tatlı kaşığı tuzu ilave edip karıştırdıktan sonra servis edin.

