



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SEMİZOTU

2 demet semizotu
1 adet kuru soğan
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz

Semizotu yıkanır ve doğranır. Soğan da ince kıyılır. Bir tencereye yağ konur, ısınınca soğan, tuz ve semizotu birlikte atılır. Kapak kapatılır, kısık ateşte yarım saat kadar pişirilir. Daha sonra yağlanmış fırın kabına konur. Tereyağı eritilir, diğer üst malzemelerle karıştırılır ve semizotunun üzerine dökülür. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.