



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SEMİZOTU

- 1 adet soğan
- 1 yemek kaşığı Sana
- 1 yemek kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı tuz karabiber
- 1 demet semizotu
- 1 su bardağı süt
- 1 diş sarımsak
- 50 gr Rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Semizotunu yıkayıp süzüyoruz ve iri parçalar halinde doğruyoruz, soğanımızıda piyazlık doğrayıp tencerede hafif ısıtılmış yağımızda kavuruyoruz, semizotlarını ekleyip, üstüne sarımsağı rendeliyoruz, tuz ve karabiberide ilave ettikten sonra semizotları yumuşayınca kadar pişmeye bırakıyoruz. Daha sonra yemeğin üstüne un serpistirerek 3-4 dk daha pişiriyoruz, yemeği karıştırmaya devam ederek sütü ilave ediyoruz. Son olarak yemeği ocaktan alıp kaşar peynirini ekliyoruz ve fırın kabına aktarıyoruz, en üstünede kalan kaşar peynirini serpiyoruz.200 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişiriyoruz.