



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI SEMİZOTU

Özgür Şef

1,5-2 kg kadar semizotu
3-4 adet orta boy domates
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
Karabiber
1 su bardağı pirinç
3-4 bardak su
2 soğan

Önce aldığınız semizotlarını kökleri kesilip temizlenerek sirkeli suda 5-6 kez yıkayın. Büyük bir tencereyi yarısına kadar suyla doldurup suyu kaynatın. Semizotlarını kaynar suya atıp 2-3 dakika haşladıktan sonra, bir kevgirde suyunu süzün. Diğer tarafta soğanları çok ince doğrayın, bir tencerenin dibine zeytinyağının yarısını dökerek ısıtın. Soğanları ilave ederek kavurun. Kabuklarını soyup küp doğradığınız domatesleri soğanların üzerine ilave edin. Domatesler sulandıktan sonra pirinçleri ve yarı haşladığınız semizotlarını ilave edin. Üzerine tuzu biberi döküp suyunu ilave edin ve kapağını kapatıp kısık ateşte 30-40 dakika pişirin. Yemeğiniz ılınırken kalan zeytinyağını dökerek servis edin.