



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAŞAR PEYNİRLİ SEMİZOTU

1 kg semizotu  
2 soğan  
1 diş sarımsak  
tuz  
1 kahve kaşığı karabiber  
1 bardak etsuyu  
3 kaşık margarin  
1 bardak kaşar rendesi  
2 yumurta

Semizotunu yıkadıktan sonra doğrayıp birkaç dakika haşlayın, sonra suyunu süzüp alüminyum bir sahana yayın. 2 baş soğanı, 2 diş sarımsak, tuz ve karabiberle semizotunun üzerine dökün. 1 bardak etsuyu ve margarini katıp orta harlı ateşte 15 dakika pişirin. İndirip üzerine kaşar peyniri rendesinin yarısını serin. Onun üzerine de çırpılmış 2 yumurtayı yayın sonra kaşarın kalanını serpin, fırına verin, kızarana kadar pişirin.