



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI SEMİZOTU

Malzeme:

1+1/2 kilo semizotu
1/2 kahve fincanı domates salçası
1 bardak et suyu
150 gram kıyma
1/2 kahve fincanı pirinç
2 baş ufak soğan
3+1/2 çorba kaşığı sadeyağ
yeteri kadar tuz

Yapımı:

Soğanları çentilircesine ince doğramalı ve bir kuşaneye koymalı. Kuşaneyi kuvvetli bir ateşe oturtuktan sonra sadeyağı katmalı. Soğanları tahta kaşıkla karıştırılarak beş dakika kavurmalı, sonra kıymayı katmalı. Tuzunu da serptikten sonra etin rengi dönüncüye kadar karışımı karıştırarak kavurmalı. Sonra kuşaneyi ateşten indirip bir kenara bırakmalı. Kök tarafları kesilmiş ve bol akarsuda yi. kanarak iyice temizlenmiş semizotunu büyükçe bir tencerede kaynamakta olan tuzlu suyun içine atmalı. Sebze diriliğini yarı yarıya kaybedinceye kadar yani 3.4 dakika haşlandıktan sonra İri delikli bir süzgece boşaltılmalı.

Semizotlarının suları süzülünce bunları kuşanedeki kıymanın üstüne boşaltmalı. Bir bardak ılık et suyunda eritilmiş domates salçasıyla ayıklandıktan sonra yıkanmış olan pirinci katmalı. Tuzu da serpip kuşanenin kapağını örtmeli ve kabı orta ısıli bir ateşe oturtmalı. Semizotu yemeğini yarım saat kadar pişirdikten sonra Vuşanedekileri servis tabağına boşaltmalı ve sıcak sıcak servis yapmalı.

[ML® Fırında Peynirli Semizotu için tıklayın](#)