



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI SEMİZOTU

100 gram yağsız kıyma
1 demet semizotu
1 tane kapy biber
1 büyük kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Pul biber
Su

Kızmış yağda kıymayı mühürleyip pişirin. Minik doğradığınız soğanları ekleyin. İnce ince kıyılan kırmızı biberi ve salçayı ekleyip kavurmaya devam edin. En son temizleyip kalın kıydığınız semizotlarını ekleyin. Hafif kavrulunca biraz su ekleyip pişirin. Ocaktan almadan tuz ve baharatını ekleyin.

