



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI SEMİZOTU

1 kilo semizotu
2 çorba kaşığı tepeleme margarin
2 orta boy ince doğranmış soğan
200 gr. kıyma
1 çorba kaşığı domates salçası
tuz
karabiber
yarım kahve fincanı piriç
yarım su bardağı et suyu veya su

Semizotunu iyice ayıklayıp yıkayın. Yağı küçük bir tencerede kızdırın, soğanı katıp 2 dakika çevirdikten sonra kıymayı katıp 5 dakika birlikte kavurun, daha sonra salçasını ve semizotunu ilave edin. Su, karabiber, piriç ve tuzu katıp yarım saat kadar pişirin.