



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI SEMİZOTU

Malzeme:

1 kg. semizotu
200 gr. yemeklik kıyma
2 adet orta boy soğan
1 çay bardağı yeşil mercimek
2 çorba kaşığı tereyağı veya 1 çay bardağı zeytinyağı
2 adet domates veya 1 çorba kaşığı salça
Tuz

Yapılışı:

Yeşil mercimeği haşlayıp suyunu süzün. Semizotunu ayıklayıp yıkayın. İnce olarak doğrayın. Bir tencerede yağı eritip ince kıydığınız soğanı kısık ateşte pembeleşinceye kadar kavurun. Kıymayı ilâve edip kavurmaya devam edin. Tuz, rendelenmiş domates ya da salça, süzölmüş mercimek ve semizotunu da tencereye ilâve edin. Az miktarda su ilâvesiyle kısık ateşte pişirin.