



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI SEMİZOTU

Malzemesi

1 kg. semizotu

250 gr. koyun kıyması

2 orba kaşığı yağ

1 büyük baş soğan

2 adet domates

1,5 bardak su

Tuz

Karabiber

1,5 orba kaşığı pirinç (istenirse)

Semizotunun kök kısımlarını kesip, bozuk dal ve yaprakları ayıkladıktan sonra, bol akar suda birkaç kez yıkayıp süzün. İncecik kıydığınız soğanı, kıyma ve yağla birlikte kurutmadan hafifçe kavurun. 1,5 bardak su koyarak tuz ve karabiber atın.

Kabukları soyularak küçük küpler halinde doğranmış domateslerle, iri iri doğranmış semizotunu tencereye koyun.

Dilerseniz, 1 kaşığ ayıklanıp yıkanmış pirini serpiştirerek ilave edin. Ağır ateşte 20-30 dakika kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.
