



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI SEMİZOTU

2000 gram semizotu
110 gram sadeyağı, ya da margarin (5,5 çorba kaşığı)
35 gram pirinç (1/2 kahve fincanı)
150 gram kıyma
250 gram soğan (3 orta)
250 gram domates (2 adet) ya da 1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası
12 bardak su
Tuz

1 Bir tencereye; 5,5 silme çorba kaşığı sadeyağı, ya da margarin ile, küçük kesilmiş 3 orta baş soğan koyarak 5 dakika kavurmalı sonra bunlara; 150 gram kıyma ile bir çorba kaşığı tuzun yarısını katarak, kıymanın rengi dönünceye kadar aşağı yukarı 5 dakika daha kavurmakta devam etmeli, sonra bu soğanlı kıymalara; kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış, 2 domates ya da yarım kahve fincanı da domates salçası koyarak iyice bir harmanlamalı, sonra bunları iki dakika kadar pişmeye bırakmalıdır.

2 Sonra tencereye; kök kısımları kesilmiş ve iyice yıkanmış 2000 gram semizotu ilâve ederek, bunları küçük ateşte 10 dakika kadar pişirmeli, sonra bu semizotlarma, ayıklanmış yarım kahve fincanı pirinç, yarım çorba kaşığı tuzun diğer yarısı ile yarım bardak da su ya da et suyu ilâve ederek pirinçler iyice yumuşak bir hal alınca kadar orta kuvvetteki ateşte aşağı yukarı 30 - 40 dakika pişirmeli ve tabağa alarak servis yapmalıdır.