



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI SEMİZOTU

MALZEMESİ

1,5 kg. semizotu
2 çorba kaşığı yağ
2 tane soğan
150 gr. kıyma
2 bardak su
yarım kahve fincanı salça
yarım fincan pirinç
yeterince tuz

YAPILIŞI

Bir tencereye yağı, ince ince doğranmış soğanı koyarak 5 dakika kadar kavurduktan sonra kıymayı ilâve ederek suyunu salıp tekrar çekinceye kadar karıştırmak suretiyle pişiriniz, sulandırılmış salça ilâve ediniz. 2-3 kez daha çevriniz. Daha önce ayıklanmış, yıkanmış ve doğranmış semizotlarını tencereye koyunuz, suyu katınız. Ayıklanmış pirinçleri yıkayarak ilâve ediniz. Pirinçler yumuşak bir duruma gelene kadar orta hararetli ateşte 25-30 dakika kadar pişiriniz. Sıcak olarak servis yapınız.