



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI SEMİZOTU

Elif Korkmazel

2 demet semizotu
200 gr. kıyma
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan
1 diş kıyılmış sarımsak
5 adet domates
2 çorba kaşığı pirinç
2 küçük parça limon tuzu
1 çay bardağı su
Tuz

Semizotunu temizleyip yıkayın ve irice doğrayın. Küp küp doğranmış soğanı ve sarmısağı tereyağında kavurun. Kıymayı ilave edip suyunu salıp çekene kadar kavurun. Üzerine semizotunu ekleyin. Birkaç dakika sonra küp küp doğranmış domatesleri katın, beş dakika soteleyin. Üzerine pirinç, limon tuzu, su ve tuz ekleyin. Pirinç yumuşayana kadar pişirin.
