



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KIYMALI SEMİZOTU

1500 gr semizotu (kökleri kesilip, temizlenerek bol suda 5-6 kez yıkanmış)  
1 çorba kaşığı limon suyu  
200 gr (12 çorba kaşığı) tereyağı  
2 orta boy soğan (ince doğranmış)  
400 gr kıyma  
2 orta boy domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek kuşbaşı doğranmış)  
2 çorba kaşığı domates salçası  
1 çay kaşığı tuz  
1 kahve kaşığı karabiber  
12+1/2 su bardağı et suyu  
150 gr (3/4 su bardağı) pirinç (ayıklanmış)

Büyük bir tencereye semizotlarını koyup, üstlerine bol su ekleyiniz. 1 çorba kaşığı limon suyunu kattıktan sonra, tencereyi orta ateşe oturtup, semizotlarını 5 - 6 dakika haşlayınız. Tencereyi ateşten alıp bir kenarda ılınmaya bırakınız.

Bu arada büyük bir tencerede tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanları ekleyip, ara-sıra karıştırarak 5-6 dakika, renkleri pembeleşene kadar kavurunuz. Kıymayı katıp sık sık karıştırarak 10 dakika kavurduktan sonra domates, domates salçası, tuz ve biberi ekleyip 5 dakika daha, domatesler suyunu bırakana kadar karıştırarak pişiriniz. Et suyunu ekleyip, karışımı 9-10 dakika kaynatınız. Karışım kaynarken, öteki tenceredeki semizotlarını bir kevgirden süzüp iri doğrayınız. Doğranmış semizotlarını tencereye katıp 20 dakika pişiriniz. Ayıklanmış pirinci ekleyip, 10 dakika daha pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, kıymalı semizotunu ısıtılmış bir servis tabağına aktararak, servis ediniz.