



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI SEMİZOTU

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase

2 Yemek Kaşığı pirinç

1 Çay Bardağı su(veya et suyu)

2 Adet soğan(ince doğranmış)

1 Kg. semizotu

2 Yemek Kaşığı kıyma

1 Adet domates (küp doğranmış) veya 1 çorba kaşığı salça (kahve fincanında suda eritilmiş)

1.bir tencerede;sana ile soğanı 5 dakika kavurun;sonra bunlara kıyma ile tuzu katarak kıymanın rengi dönünceye kadar yaklaşık 5 dakika daha kavurun domateside ekleyerek karıştırın ve 2 dakika kadar pişmeye bırakın 2.tencereye;semizotunu ilave ederek kısık ateşte yaklaşık 10 dakika pişirin sonra bu semizotlarını pirinç tuz ve su ilave ederek pirinçler yumusayınca kadar orta kuvvetteki ateşte 30-40 dakika pişirin;tabağa alıp servis yapın.