



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIYMALI SEMİZOTU

### Malzemeler:

Yarım kilogram semizotu,  
200 gr yağsız kıyma,  
2 adet kuru soğan,  
1 adet domates,  
3 diş sarımsak,  
1 tatlı kaşığı domates salçası,  
2 yemek kaşığı pirinç,  
2 yemek kaşığı tereyağı,  
pul biber  
yeterince tuz.

### Hazırlanışı:

Semizotunu ayıklayıp temizce yıkayalım. İrice doğrayıp bekletelim. Uygun bir tencerede tereyağını eritelim. İnce doğranmış soğanı ve kıymayı ekleyerek kavuralım. Kıymanın suyu çekilince semizotunu ilave edelim. Semizotu diriliğini kaybedene kadar kavuralım. Salçayı ve soyulup doğranmış domatesleri ekleyelim. Domatesler biraz kavrulunca doğranmış sarımsaklar, tuz, pul biber ve pirinci ekleyelim. Sebzelerin üzerini aşacak kadar su ekleyip kısık ateşte pişirelim. İltarak servis yapalım.

[ML® Semizotlu Makarna için tıklayın](#)

---