



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIYMALI SEMİZOTU

1 kilo semizotu  
1 çorba kaşığı domates salçası  
2 çorba kaşığı tepelme yağ  
1/2 tatlı kaşığı tuz  
Az karabiber  
2 adet ince doğranmış soğan  
2,5 su bardağı et suyu (yoksa su)  
200 gram yağsız kıyma  
1/2 kahve fincanı pirinç

- 1) Semizotunun köklerini kesip 4 parçaya ayırarak 4-5 defa suda yıkayıp süzdünüz.
  - 2) Semizotlarını bol kaynar suda 3-4 dakika haşlayıp soğuk su ile soğutarak süzdünüz ve sıkarak bir tabağa çıkarınız.
  - 3) Küçük bir tencereye yağı koyup kızdırınız. Soğanı ilâve ederek 2 dakika karıştırarak kavurunuz.
  - 4) Kıymayı ilâve edip, 3-4 dakika karıştırınız. Kavurduktan sonra salçasını ilâve ederek üstüne de semizotunu ilâve ediniz.
  - 5) Tuzunu, suyunu ve karabiberini de ilâve ettikten sonra ağır ateşte 30 dakika pişmeye bırakınız.
  - 6) Pirinci ıslayıp yıkadıktan sonra semizotunun üstüne ilâve ediniz. 30 dakika daha pişirip servis yapınız.
-