KIYMALI SEMİZOTU

1 kilo semizotu
1 çorba kaşığı domates salçası
2 çorba kaşığı tepeleme 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 süzdürünüz.
2) Semizotlarını bol kaynar suda 3-4 dakika haşlayıp soğuk su ile soğutarak süzdürünüz 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.

© lezzetler.com tarif no:84182 • adı:KIYMALI SEMİZOTU • gönderen:im • indirme tarihi:24.04.2024 - 07:36