



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SEMİZOTLU RİSOTTO

250 gr semizotu  
1 su bardağı pirinç  
1 çorba kaşığı tereyağı  
2 su bardağı etsuyu  
Yarım su bardağı bezelye  
1 adet soğan  
1 adet kırmızı biber  
1 çay kaşığı köri  
Tuz

Tereyağını eritin. İnce kıyılmış soğanı yağda kavurun. Pirinç, ince kıyılmış kırmızı biber, bezelye, köri ve tuzu ekleyin. Etsuyunu ilave edin. Pirinçler sulu kalacak biçimde pişirin. Pilav tavaşını ocaktan almadan önce, yaprak yaprak koparılmış semizotunu ekleyin. Birkaç dakika sonra da risottoyu ocaktan alıp, sıcak olarak servis yapın. Sıcak servis yapın.

---