



MISIRLI PASTIRMALI SEMİZOTU

- 1 demet semizotu
- 1 tane soğan
- 2 çorba kaşığı yağ
- 1 cay bardağı mısır
- 5 dilim pastırma
- 1 tatlı kaşığı tuz

Yağ eritilir. Soğan ince ince yemeklik doğranır. Yağ ile sotelenir. Semizotları yıkanır, doğranır ve soğanların üzerine eklenir. Mısır ve pastırma da eklenir. 10 dakika pişirilir. İstenildiği kadar tuz eklenir karıştırılır.

Not: Yemeğe su ilave etmeye gerek kalmıyor. Semizotu suyunu bırakıyor bu mısırların pişmesi için yeterli geliyor.

