



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ SEMİZOTU

Eyüp Sevinç

- 2 demet semizotu
- 1 adet orta boy soğan
- 5 çorba kaşığı ayçiçeği yağı
- 1 kase ezilmiş beyaz peynir
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Üzeri için;
- 1 kase rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 adet yumurta

Semizotlarını yıkayın ve doğrayın. Soğanı ince ince doğrayın. Tencerenin içine yağı koyun ve soğanları yumuşayana kadar kavurun. Tuzu ekleyin. Semizotlarını ekleyin. Biraz solana kadar pişirin. Ocağın altını kapatın. Semizotlarının yarısını fırın tepsisine aktarın, suyu ile birlikte. Üzerine beyaz peynir serpin. Üzerine kalan semizotunu dökün. Üzeri için bir kaba yumurta kırın. Pul biber serpin ve yumurtayı çırpıp üzerine dökün. En son rendelediğiniz kaşar peynirini serperek önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

