



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ SEMİZOTU

MALZEMESİ (4 kişilik)

1 kilo semizotu,
2 baş soğan,
2 diş sarımsak,
tuz,
1 kahve kaşığı karabiber,
1 bardak et suyu,
1 bardak kaşar rendesi,
2 yumurta,
3 kaşık yağ.

Semizotunu yıkadıktan sonra doğrayıp birkaç dakika haşlayın, sonra suyunu süzüp alüminyum bir sahana yayın. 2 baş soğanı 3 kaşık yağda pembeleştirin, ezilmiş 2 diş sarımsak, tuz ve karabiberle semizotunun üstüne dökün. Bir bardak da et suyu katıp orta harlı ateşte 15 dakika pişirin. İndirip üstüne kaşar rendesinin yarısını serin, onun üstüne de çirpılmış 2 yumurtayı yayın, sonra kaşarın kalanını serpin, fırına verin, kızarıncaya kadar pişirin.

[ML® Fırında Peynirli Semizotu için tıklayın](#)
