



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ SEMİZOTU

Millî Eğitim Bakanlığı

- 1 demet semizotu
- 1 fincan pirinç
- 1 orta boy soğan
- 1 kahve fincan zeytinyağı
- 1 bardak su
- 2 çay kaşığı tuz

Soğanlar ince ince doğranır.
Pirinçler önceden 20- 30 dakika ıslatılır.
Semizotu yıkanır ve elle bölünür.
Zeytinyağı tencereye konulur, üzerine soğanlar ilave edilir.
Soğanların üzerine semizotu eklenir
Islatılmış, suyu süzölmüş pirinçler, semizotuna ilave edilir.
Bu karışıma 1 su bardağı sıcak su eklenir ve hafif ateşte yaklaşık 10-15 dakika pişirilir.
Soğuk olarak servis edilir.

