



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ SEMİZOTU

<https://www.elele.com.tr>

10-12 dal semizotu
1 çorba kaşığı pirinç
2 adet orta boy domates
1 adet büyük boy soğan
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
2 kahve fincanı sıcak su
Yoğurt

Kıyılmış soğanı 1 kahve fincanı sıcak su ile haşlayın. Suyunu çekince rendelenmiş domatesi ilave edin. Birkaç dakika daha domatesler hafif suyunu çekene dek kavurun. İyice yıkanıp süzölmüş semizotunu ve pirinci ilave edin. 1 kahve fincanı kadar sıcak su ile zeytinyağını ekleyip tencerenin kapağını kapatın. Pirinçler yumuşayana dek semizotunu pişirin. Ocaktan alın. İsteğe göre yoğurtla servis edin.

