



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRINÇLI SEMİZOTU

1 demet semizotunu yıkayın ve kalın dallarını ayırın.

Tencereye 2 yemek kaşığı yağı koyup yemeklik doğranmış 1 adet soğanı ilave edin.

Hafifçe kavurduktan sonra 1 yemek kaşığı domates salçasını ve rendelenmiş 1 adet havucu ilave edip, birkaç kez çevirin.

Ardından semizotunu koyup ocağın altını kısın.

1 çay bardağı sıcak su ve 2 yemek kaşığı pirinç ilavesinin ardından tencerenin kapağını kapatın.

Piştikten sonra sarımsaklı yoğurt ile servis edin.

