



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PIRINÇLI SEMİZOTU

Malzeme:

200 gram semizotu

1 adet orta boy soğan

1 diş sarımsak

2 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

1 tatlı kaşığı Bizim Mutfak Baldo pirinç

1 adet limon

1,5 kahve fincanı su

Semizotunu iyice yıkadıktan sonra yapraklarını saplarından ayırın. Saplarını 1,5-2 cm büyüklüğünde parçalara ayırın. Soğanı yemeklik, sarımsağı ince ince doğrayın. Zeytinyağını tencerede ısıtın, soğan ve sarımsakları kavurun. Semizotunu ekleyin, birkaç dakika kavurup yıkanıp süzölmüş pirinci ve suyu ilave edin. Rendelenmiş limon kabuğu ile tuzu ekleyip tatlandırın. Orta ateşte suyunu kontrol ederek 15 dakika kadar pişirin. Ocaktan alın, ılık servis yapın.
