



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ SEMİZOTU

Elif Korkmazel

1 adet soğan
1 adet havuç
1 adet patates
Yarım kilo semizotu
Yarım ay bardağı zeytinyağı
Yarım demet maydanoz
2 adet domates
1 ay kaşığı tuz
2 orba kaşığı pirinç

Tencerede yağı kızdırıp içine rendelenmiş soğanı, uzun şeritlere kesilmiş havuç ve patatesi ekleyip 5 dakika kavurun. Üzerine semizotu, maydanoz ve rendelenmiş domatesleri ekleyip hiç su koymadan üzerine pirinçleri ekleyip kapağı kapalı olarak 20 dakika pişirin. Ilık ya da soğuk olarak servis yapın.