



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEMİZOTU ÇORBASI

- 2 orba kaşığı margarin
- 1 adet sođan
- 2 bađ semizotu
- 2 adet domates
- 1 orba kaşığı domates salçası
- 1 ay bardağı haşlanmış dğme
- 5-6 bardak et suyu
- 1 limonun suyu
- 1 ay kaşığı pulbiber
- 1 orba kaşığı sıvı yağ

Margarini eritin. Küçük küçük doğranmış soğanı ilave ederek biraz kavurun. Ayıklanmış, yıkanıp, doğranmış semizotunu tencereye alın. Birkaç kez çevirin. Domates salçasını ve domates rendesini ekleyerek biraz pişirin. Et suyunu ilave edilip, kaynayınca düğmeyi ekleyin. Sıvı yağı tavada kızdırın. İçine pulbiber ilave edin. Piřen çorbanın üzerine dökün. Limon suyu ilave ederek servis yapın.

[ML® Fırında Peynirli Semizotu için tıklayın](#)
