



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEMİZOTU ÇORBASI

Yarım demet semizotu
4 adet domates
2 orba kaşığı tereyağı
1 orba kaşığı un
6 su bardađı su
3 diř sarımsak

Domateslerin kabuklarını soyup rendeleyin. Tencereye tereyağını, kıyılmış semizotunu kavurun. zerine domatesleri ekleyip kapağını kapatın. 10 dakika kadar pişirin. zerine un serpin ve karıştırın. Ezilmiş sarımsakları ve suyunu da ekleyip kaynamaya bırakın. 10 dakika kadar kaynatıp servis yapılacağı zaman üzerine yine bir miktar semizotunu eklenebilir. Rendelenmiş taze kaşar peyniri de serpip sıcak olarak servis yapın.