



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEMİZOTU EZMESİ

2 demet semizotu
3 yemek kaşığı zeytinyağı
3 adet taze soğan
2 adet domates
2 adet Knorr Et Bulyon
3 dilim bayat ekmek
½ çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni
2 adet sivribiber
½ su bardağı çekilmiş ceviz
Yarım limon suyu
1 tatlı kaşığı pul biber
2 su bardağı su
1 adet kuru soğan (yemeklik doğranmış)
1 su bardağı tane makarna
Bir miktar çekilmiş karabiber

Hazırlanışı

1. Semizotunu ayıklayıp yıkayın. Kuru soğanı yemeklik doğrayın. Sivribiberleri ve taze soğanlarını ayıklayıp ayrı ayrı kıyın. Domateslerin kabuklarını soyup doğrayın.
2. Yayvan bir tencerede zeytinyağını kızdırıp içine kıydığınız taze soğanları ve sivribiberleri ekleyip kavurun. İçine semizotlarını ekleyip sote edin.
3. Daha sonra içine kabuklarını çıkarıp ufaladığınız bayat ekmekleri, çekilmiş cevizleri, doğranmış domatesleri, limon suyunu, Knorr Et Bulyonları, kırmızı pul biberi, Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi, karabiber ve suyu koyup karıştırın.
4. Yemeği kaynama noktasına getirip içine makarnayı ilave edin.
5. Kısık ateşte sebzeler yumuşayıncaya kadar pişirin.
6. Servis etmeden hemen önce üzerine yoğurt koyup sıcak olarak servis edin.