



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEMİZOTU MUSAKKASI

Yarım kg semizotu
1 adet soğan
100 gr kıyma
1 tatlı kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Soğan ince kıyılır, tencereye atılır. Üzerine tereyağı eklenir ve pembeleştirilir. Salça, tuz ve karabiber eklenir. Bir kaç dakika sonra kıyma katılır. Kıyma suyunu bırakıp çekince başka bir tabağa aktarılır. Aynı tencereye ince doğranmış semizotları konur. Üzerine az önce kavru lan kıymalı harç bırakılır. 1 çay bardağı sıcak su gezdirilir. Kapak kapatılır, 10-15 dakika pişirilir.