



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TEREYAĞLI SEMİZOTU

- 1 demet semizotu
- 4 adet küçük baş soğan
- 1 kaşık tereyağı
- 1 adet küçük domates
- 1 çorba kaşığı pirinç
- 2 su bardağı su

Semizotu temizlenir, bol suda 5 dakika haşlanıp, bir kap içine konur, üzerine tereyağı, temizlenmiş soğan, pirinç, domates suyu, su konur ve piştikten sonra ateşten alınır.

Afiyet Olsun
