



TÖĞMEKEN (KARAMAN)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Semizotu 1 kg
Margarin 100 gr.
Pirinç 3 çorba kaşığı
Kıyma 150 gr.
2 adet Kuru soğan
2 adet Domates
1 çorba kaşığı Salça
1 çay kaşığı Tuz

Margarin ile küçük kıyılmış soğanlar 5 dakika kavrulur, kıyma ilave edilerek kavurma işlemine devam edilir. Kabukları soyulmuş ve küçük doğranmış domatesler ve salça da ilave edilerek 2 dakika pişmeye bırakılır. Sonra kök kısımları kesilmiş ve iyice yıkanmış semizotu ilave edilir ve 10 dakika pişirilir, son olarak pirinç ve tuzda ilave edilerek orta hararetili ocakta 40 dakika pişirilir.

