



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KAVRULMUŞ SEMİZOTU GARNİTÜRÜ

www.sefabdullahusta.com

1 demet semizotu
1 adet soğan
1 çay bardağı sıvıyağ
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı toz biber
1 adet havuç
Tuz

Yemeklik doğradığınız soğanı ve havucu sıvıyağda kavurun. Salçayı ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun. Toz biberi ekleyip karıştırın. Yıkadığınız semizotlarını ince ince kıyıp soğanlara ekleyin ve güzelce karıştırın. Tuzunu ekleyip kapağını kapatın. Kısık ateşte yumuşayana kadar pişirin. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve sıvıyağda yakılmış toz biber gezdirerek servis yapın.

