



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## YOĞURTLU SEMİZOTU

Tuğrul Şavkay

1 kg. semizotu  
200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)  
200 gr. tereyağı (13 çorba kaşığı)  
Tuz  
Taze çekilmiş karabiber  
250 ml. su (1 su bardağı)  
250 ml. yoğurt  
6 diş sarımsak. (dövülmüş)

Semizotlarını topraklı kök kısımlarını kesip atın. Toprağı gidinceye kadar birkaç kez soğuk su ile yıkayın. Bir süzgece çıkarın.

Semizotlarını ve soğanı birlikte tencereye koyup, yağı da ekleyerek ateşe oturtun. Karıştırarak yağ eriyinceye kadar kavurun. Tuzunu ve biberini katın. Üzerine suyu da ekleyip, suyu oldukça azalınca kadar yaklaşık 25 dakika pişirin. Pişen semizotunu ateşten alıp, bir servis tabağına aktarın.

Yoğurdu dövülmüş sarımsak ile çırpın. Semizotunu tabaklara alıp, üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirerek servis yapın.