



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI SEMİZOTU

Fevziye Sürmeli

- 1 bağ semizotu
- 1 kuru soğan
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 domates
- 1 yemek kaşığı bulgur

Semizotunu yıkayıp temizleyin, doğrayın, bir kenarda bekletin. Bir tencereye zeytinyağını koyun, küp doğradığınız soğanları pembeleştirin. Salçayı ekleyip karıştırın. Domatesleri küp doğrayın, tencereye ekleyin. Semizotlarını da ekleyin, tuzunu atın ve tencerenin kapağını kapatın, kısık ateşte pişmeye bırakın. Semizotu suyunu bırakınca bir kahve fincanı kadar bulgur ekleyin. Yemeğinizi kısık ateşte kendi suyuyla pişirin. Daha sulu isterseniz su ekleyebilirsiniz. Bulgur yumuşadıktan sonra altını kapatın.

