



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI SEMİZOTU

2 demet semizotu
1 ay bardağı zeytinyağı
1 avuç pirinç
1 adet orta boy kuru soğan
3 adet orta boy domates
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker

Semizotu ayıklanır, yıkanır, doğranır, bir tencereye aktarılır, üzerine ince kıyılmış kuru soğan, şeker ve tuz eklenir, ovulur, daha sonra rendelenmiş domates, zeytinyağı ve pirinç konur, karıştırılır, hiç su eklemeyen orta ateşte 20 dakika pişirilir, ılıyınca servis edilir.