



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI SEMİZOTU

Gerekli Malzemeler.

Semizotu (1 kg)

Pirinç (2 çorba kaşığı)

Havuç (2 adet)

Soğan (1 adet)

Domates (2 adet)

Kırmızıbiber (1 adet)

Sarıbiber (1 adet)

Limon (yarım adet)

Zeytinyağı (1 çay bardağı)

Şeker (1 tatlı kaşığı)

Su (2 bardak sıcak)

Tuz.

Tencereye 1 çay bardağı zeytinyağı koyun. 1 adet soğanı küp küp doğrayın. Doğradığınız soğanları tencereye ilave edip kızgın yağda kavurun. 2 adet havucu küp küp kesip, tencereye ilave edin ve soğanlarla birlikte kavurun. Soğanlar ve tavuçiar kavrulurken 1 adet sarı biber ve 1 adet kırmızıbiberi küp küp doğrayın. Renkli biberleri tencereye ekleyin ve bir süre karıştırın.

Önceden ayıkladığınız 1 kg semizotunu tencereye ilave edip, karıştırın. Bu sırada 2 adet domatesi küp küp doğrayın. Doğradığınız domatesleri semizotuna ilave edin. Dilediğiniz miktarda tuz ve 1 tatlı kaşığı şekeri üzerine serpin.

Bu sırada 2 çorba kaşığı pirinci yıkayıp süzün ve yemeğin üzerine serpin. Pirinçlerin üzerine de yarım adet limon sıkın. Limonun çekirdekleri yemeğe acılık vereceği için tencereye düşmemesine özen gösterin.

Tencereye 2 su bardağı sıcak suyu ekleyin ve kapağını kapatın. 10 dakika orta ateşte pişmeye bırakın. Pişme işleminden sonra geniş bir kaba alarak soğutun ve soğuk olarak servis yapın.

[ML® Semizotlu Makarna için tıklayın](#)