ZEYTİNYAĞLI SEMİZOTU

2 kg semizotu (kökleri kesilip, temizlenerek bol suda 5-6 kez yıkanmış)
4 domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek kuşbaşı doğranmış)
2 soğan (ince doğranmış)
300 gr (1+1/2 su bardağı) zeytinyağı
200 gr (1 su bardağı) pirinç
1 limonun suyu
1 1/2 çay kaşığı tuz
1/2 kahve kaşığı karabiber
5 su bardağı su

Büyük bir tencereyi yarıya kadar suyla doldurup, harlı ateşe oturtarak suyu kaynatınız. Semizotlarını kaynar suya atıp, 2-3 dakika haşladıktan sonra, bir kevgirde suyunu süzünüz. Orta boy bir tencerenin dibine suyu süzülmüş semizotlarını yerleştirip, üstlerine sırayla domates ve soğanı diziniz. Pirinci yıkayıp, soğanların üstüne serptikten sonra, zeytinyağı ve limon suyunu ekleyerek tuz ve biberi ekiniz. 5 su bardağı suyu ekleyip, tencerenin ağzını bir yağlı kağıtla örterek kapağını kapatınız. Semizotlarını ağır ateşte 35 - 40 dakika pişirip, tencereyi ateşten alınız. Semizotunu soğuyunca bir servis tabağına boşaltıp, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:64394 • adı:Zeytinyağlı Semizotu • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:26.04.2024 - 13:03