

Semizotu Yemegi

Malzemeler

- 1 bag semizotu
- 1 orta boy kuru sogan
- 1 kahve fincani zeytinyagi
- 1 yemek kasigi domates/biber salcasi
- 2 olgun domates
- 1 yemek kasigi bulgur/pirinc (tercihe gore)

Yapilisi

Semizotunu yikayip temizleyin, fazla kucultmeden dograyin, bir kenarda bekletin.

Kucuk bir tencereye zeytinyagini koyun, yemeklik dogradiginiz soganlari pembelestirin.

Soganlar pembelesince salcayi ekleyip karistirin.

Domatesleri kup kup dograyin, tencereye ekleyin. Semizotlarini da ekleyin, tuzunu atin ve tencerenin kapagini kapatın, kisik ateste pismeye birakin. Semizotu suyunu salinca 1 kasik kadar bulgur ya da pirinc ekleyin. Yemeginiz kisik ateste kendi suyuyla pisecektir. Ancak biraz daha sulu severseniz su ekleyebilirsiniz. Bulgur ya da pirinc yumusadiktan sonra altini kapatın.