



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Mutluluklar Diler

SEMİZOTLU MAKARNA



- 1 Demet semizotu
- 2 Adet iri olgun domates
- 1 Adet orta boy kuru soğan
- 5 Çorba kaşığı sıvıyağ
- Yarım tatlı kaşığı karabiber
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Paket spaghetti makarna
- Üzeri için;
- 1 Su bardağı yoğurt
- 2 Diş sarımsak
- 1 Tutam tuz

- # Semizotu yıkanır, bir parmak eninde doğranır. Domates rendelenir. Kuru soğan ince yemeklik doğranır.
- # Tencereye 4 çorba kaşığı sıvıyağ konur, orta ateşte ısınca soğan katılır, şeffaflaşana kadar kavrulur.
- # Üzerine semizotu eklenir, tencerenin kapağı kapalı olarak 15 dakika pişirilir.
- # Daha sonra domates, tuz ve karabiber eklenir, kapalı olarak 10 dakika daha pişirilir, ocaktan alınır.
- # Makarna haşlanır, suyu süzülür, soğuk sudan geçirilir, tekrar tencereye aktarılır. 1 çorba kaşığı sıvıyağ katılır, kısık ateşte 1 – 2 dakika çevrilir.
- # Bu arada sarımsak az tuz ile ezilir, yoğurt eklenir, iyice çırpılır.
- # Servis yapılacağı zaman, servis tabaklarına önce makarna, sonra semizotlu karışım, en üste sarımsaklı yoğurt konur, sofraya getirilir.

Not: Bu makarna aynı ölçülerle ıspanak, ısırganotu, pazı gibi sebzelerle de hazırlanabilir.