



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

FIRINDA PEYNİRLİ SEMİZOTU



2 demet semizotu
1 adet kuru soğan
5 orba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 kase beyaz peynir
zeri için:
1 adet yumurta
Yarım tatlı kaşığı pul biber
1 kase rendelenmiř kařar peyniri

- # İlk işlem olarak semizotu yıkanır. İnce doğranır. Soğan da ince kıyılır.
- # Tencereye sıvıyağ bırakılır. Isınınca soğan eklenir, şeffaşaşana kadar kavrulur.
- # zerine semizotu ve tuz eklenir. Fazla yumuřamadan, sadece solacak kadar piřirilir.
- # Orta büyüklükteki fırın kabına semizotunun yarısı konur. zerine beyaz peynir yerleştirilir.
- # Kalan semizotu da peynirinin üzerine bırakılır ve düzeltilir.
- # Yumurta ve pul biber çırpılır, semizotunun üzerine gezdirilir.
- # En son rendelenmiş kaşar peyniri serpilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Semizotunun kendine has suyu vardır, bu yüzden fazladan su eklenmez.