



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

PEYNİRLİ SEMİZOTU



1 kg. semizotu
2 Adet olgun, iri domates
1 Adet iri kuru soğan
1,5 Su bardağı kaşar rendesi
2 Adet yumurta
1 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber

- # Semizotu, ayıklanır, yıkanır, iki parmak eninde doğranır, bir tencereye konur. zerine rendelemiş domates eklenir, karıştırılır. Kısık ateşte tencerenin kapağı kapalı olarak 25 dakika pişirilir.
- # Başka bir tencerede sıvıyağ ısıtılır, üzerine ince yemeklik doğranmış kuru soğan katılır, şeffaflaşana kadar kavrulur.
- # Semizotlu karışıma tuz ve karabiber eklenir, karıştırılır, orta büyüklükte az yağlamış fırın kabına yayılır.
- # zerine kavrulmuş soğan yerleştirildikten sonra, rende kaşar ve yumurta karışımı yayılır.
- # Peynirli semizotu 200 derece fırına sürülür, üzeri kızarana kadar pişirilir.
- # Sıcak olarak dilimlenir, servise sunulur.

Not: Peynirli semizotu, fırına vermeden, yayvan bir tencerede ocağın üzerinde de pişirilebilir.