Semizotu yemeği

6 kişilik

Malzemeler

1,5 kg	Semizotu
82,2 g	Zeytinyağı ½ su bardağı
220 g	Soğan 2 adet
369 g	Domates 3 adet
2,5 g	Tuz ½ çay kaşığı
40 g	Pirinç

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Semizotunun kök kısmını ve kalın saplarını ayırın.
2. Otu 2-3 kez bol suyla yıkayıp lokma boyunda doğrayın.
3. Tencereye zeytinyağını koyup soğanı ekleyin; pembeleşene dek kavurup küp doğranmış domatesi katın.
4. Yıkanmış pirinci, tuzu ve semizotunu ekleyin. Su koymadan kapağı kapatın; önce yüksek ateşte kaynatın, sonra ateşi kısıp pirinç yumuşayana kadar pişirin.

Son hâli: 4 Kasım 2026
Sivas İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü sitesi, Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı (PDF; kitapta yazar, yayıncı ve yıl yok)
tatname.com/tr/tarif/semizotu-yemegi-sivas-asirlik