FIRINDA PEYNİRLİ SEMİZOTU

2 demet semizotu
1 adet kuru soğan
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaığı tuz
1 kase beyaz peynir
Üzeri için:
1 adet yumurta
Yarım tatlı kaşığı pul biber
1 kase rendelenmiş kaşar peyniri

İlk işlem olarak semizotu yıkanır. İnce doğranır. Soğan da ince kıyılır.
Tencereye sıvıyağ bırakılır. Isınınca soğan eklenir, şeffaflaşana kadar kavrulur.
Üzerine semizotu ve tuz eklenir. Fazla yumuşamadan, sadece solacak kadar pişirilir.
Orta büyüklükteki fırın kabına semizotunun yarısı konur. Üzerine 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.