



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mtevazı 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. Üzerine 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 yağlanmış fırın kabına yayılır.
- # Üzerine 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.