



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI YERELMASI

Kullanılacak malzeme:

1 kg yerelması,
1 iri havuç,
3/4 su bardağı zeytinyağı,
1/2 kahve fincanı pirinç,
1 baş soğan,
1/2 tatlı kaşığı tozşeker,
1 limon,
yarım demet dereotu,
4 bardak su,
yeteri kadar tuz

Yapılışı: Havucun üstü kazınıp bol suda yıkandıktan sonra yuvarlak biçimde dilimlenir. Soğan ince ince doğrandıktan sonra havuçla birlikte tencereye konur. Zeytinyağı eklenerek orta ateşte, soğanlar sarartılmadan karıştırılarak 5 dakika kadar kavrulur. Sonra kabukları soyulmuş ve ceviz iriliğinde parçalara doğramış yerel-malan havuçlu soğanın içine atılır. Bu yemek için ayrılmış sudan bir kahve fincanı alınarak sebzelerin üzerine dökülür ve ara ara kaştın-larak yemek suyunu çekinceye kadar kaynatılır. Sonra yeteri kadar tuz ve tozşeker serpilir, kalan su, sıcak olarak tencereye boşaltılıp, kapağı kapatılır ve yerelmalan iyice yumuşayınca kadar pişirilir. Pirinç küçük bir kaptan iyice haşlanır. Yerelmalan yumuşayınca haşlanmış pirinç ve bir limonun suyu eklenir. Yemek 5 dakika daha pişirilir. Sonra tencere ateşten indirilip soğumaya bırakılır. Yerelması iyice soğuyunca servis tabağına alınır. Üstüne yıkandıktan sonra kıyılmış dereotu serpilerek servis yapılır.