ZEYTİNYAĞLI YERELMASI

1 kilo yerelması
yeteri kadar zeytinyağı
1 orta boy soğan
1 orta boy havuç
1 limonun suyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı şeker
1 kahve fincanı pirinç
4 su bardağı su
1 bağ dereotu yaprakları

Yerelmalarını soyun, küçüklerini ikiye, büyüklerini dörde bölün. Havucu soyun ortadan yarın ve dilimleyin. Yağı kızdırıp soğanı koyup 2-3 dakika kavurun, ardından havucu ver elmalarını süzerek ilave edin. Yerelmalarını parçalamadan ağır ateşte 5 dakika karıştırarak kavurun. üzerine 2 kahve fincanı suyu serpip, kağaı kapatın ve arada bir karıştırarak yerelmalarını öldürün. Sonra kalan suyunu, tuzunu şekerini, limon suyunu katıp kapağı kapatarak 20 dakika pişirin. Yıkanmış pirinci 20 dakika ıslattıktan sonra yerelmalarının üzerine serpip yarım saat daha pişirdikten sonra suyunu kontrol edin, ateşten alın. Dereotu serperek servis yapın.

ML® Terbiyeli Yerelması için tıklayın
ML® Terbiyeli Yerelması (görsel)

Fotoğraf "cTesi" tarafından gönderildi. 08.06.2019