



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI YERELMASI

- 12 Yerelması
- 2 Çorba kaşığı pirinç
- 1 Büyük soğan, kıyılmış
- 1 Bardak zeytinyağı
- 1 Limonun suyu
- 1 Çay kaşığı toz şeker
- Yeteri kadar tuz
- 1 Demet maydanoz
- 1 Küçük havuç, lokma lokma doğranmış
- 2 Bardak su

Bir tencereye zeytinyağı ve kıyılmış soğan konarak soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Kabukları kazınarak temizlenmiş ve lokma lokma lokma doğranmış yer elmaları tencereye konur. Tuz, şeker, limon suyu ve havuç katılır. Üstüne ayıklanıp yıkanmış pirinç serpilir ve 2 bardak su konarak yerelmalan yumuşayıncaya kadar orta ateşte pişirilir. Gerekirse biraz daha su eklenir. Piştikten sonra üzerine kıyılmış maydanoz serpilir.