



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI YERELMASI

1 kg yerelması
2 adet havuç
1/2 su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı su
2 çorba kaşığı pirinç
1/2 çorba kaşığı toz şeker
1 adet limon
tuz

Yerelmaları soyularak limonlu suda bekletilir. Havuçlar soyularak 2 mm kalınlığında verev halkalar şeklinde doğranır. Havuçlar, yerelmaları ve yıkanmış pirinçler tencereye alınarak harmanlanır. Zeytinyağı, su, limon suyu, tuz ve şeker karıştırılarak sebzelerin üzerine dökülür. Tencere kapağı kapalı olarak ateşe oturtulur. Kaynayana kadar harlı, daha sonra hafif ateşte kontrollü olarak pişirilir. Yerelması çabuk dağıldığından pişme sırasında sık sık kontrol edilmelidir. Soğuk olarak servis yapılır.