ZEYTİNYAĞLI YERELMASI

Malzemesi:
1 kilo yerelması
1 bardak zeytinyağı veya ayçiçek yağı
2 büyük baş soğan
1 demet maydanoz
1 çorba kaşığı pirinç
1 bardak su
1 çay kaşığı tuz
yarım limon
1 çorba kaşığı şeker.

Yerelmasının kabuğu soyulup, parça parça kesilir. Bol suda yıkanır. Rendelenmiş soğan likit yağ ile (zeytinyağı veya ayçiçek yağı) beraber bir dakika kavrulur. İçerisine yerelması, tuz, limon, şeker konur. 20 dakika müddetle orta ateşte kaynatılır. Sonra üzerine pirinç serpilir. Yarım saat daha pişirildikten sonra ateşten indirilir. Servis tabağına boşaltılıp, üzerine çok ince doğranmış maydanoz serpilir. Yanında limon ile servis edilmesi önerilir.

© lezzetler.com tarif no:44657 • adı:ZEYTİNYAĞLI YERELMASI • gönderen:fener • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:52