



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI YERELMASI

1 kilo yerelması
1 adet havuç
1 baş soğan
1 kahve fincanı pirinç
1 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
limon suyu
dereotu

Yerelmalarını yıkayıp ayıklayın. kuşbaşı doğrayın, havucu kazıyıp tavla zarı şeklinde doğrayın, soğanı rendeleyin, tencereye soğanı, havucu ve yerelmasını koyun, üzerine zeytinyağını dökün, şeri ve tuzu ilave edin. Pirinçleri yıkayıp ekleyin, 2 bardak sıcak su ekleyip karıştırın. Tencereyi kapatıp hafif ateşte pirinçler uzayıncaya ve yer elması pişinceye kadar pişirin, ateşten alıp soğumaya bırakın. Deretotu ile süsleyerek soğuk olarak servis yapın.

[ML® Zeytinyağlı Yerelması için tıklayın](#)

