



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI YERELMASI

1,5 kilo yerelması
2 orba kaşığı pirinç
2 adet soğan
1 su bardağı zeytinyağı
1 adet limon
Yeteri kadar tuz.
1 adet kesme şeker

Bir kap içinde zeytinyağda ince kıyılmış soğan öldürölür. Temizlenmiş, küçük kesilmiş yerelması ağır ateşte yavaş yavaş kendi suyu ile tencereyi sallayarak veya kevgirle hafif parçalamadan karıştırılır. Yarı pişmiş durumda, üç bardak su, pirinç, tuz, limon, şeker ilâve edilerek pişirilir.