



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PORTAKALLI YERELMASI

1 kg yerelması
1 adet soğan
1 adet portakal
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 çay kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
Dereotu

Soğan yarım daire şeklinde doğranır. Zeytinyağında soğan börttürüldükten sonra soyulmuş ve bir kaç parçaya kesilmiş yerelmaları atılır. Bir kaç tur kavrulur. Sıkılmış portakal, tuz ve şeker ilave edilir. Kapak kapatılır. Kısık ateşte 45 dakika pişirilir. Ilık servis esnasında üzerine kıyılmış dereotu serpilir.