



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI YERELMASI

- 1 kg. yerelması
- 1 adet havuç
- 1 adet soğan
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 limon suyu
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay bardağı pirinç
- 10-15 dal dereotu

Yer elmaları soyulur uygun büyüklükte doğranır, havuç küp şeklinde doğranır.

Tereyağı tencereye aktarılır, ısınınca, ince kıyılmış soğan atılır, pembeleşince havuç ve yerelması eklenir, 5 dakika kadar kavrulur.

Üzerine 1 su bardağı su konur tencerenin kapağı kapatılır. Daha sonra tuz, şeker, limon suyu, yıkanmış süzölmüş pirinç ve 1 su bardağı su konur, tencerenin kapağı kapalı olarak 25-30 dakika orta ateşte pişirilir, ılık servis yaparken kıyılmış dereotu serpilir.