



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI YERELMASI

1 kg. yerelması  
1,5 çay bardağı zeytinyağı  
2 adet orta boy havuç  
1 adet iri kuru sođan  
1 tatlı kaşığı Őeker  
1 avuç pirinç  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 adet limon suyu  
dereotu

Yerelması soyulur, büyüklüğüne göre bir kaç parçaya kesilir, yayvan bir tencereye yerleŐtirilir, diğer taraftan soğan ince kıyılır, tuzla ovulur, yerelmasının üzerine yayılır, havuç, küçük küp Őeklinde doğranır, soğanın üzerine yerleŐtirilir. En üste yıkanmıŐ pirinç, tuz, toz Őeker, serpilir, zeytinyağı ve limon suyu gezdirilir 1,5 su bardağı sıcak su gezdirilir, tencerenin kapağı kapatılır, 25-30 dakika piŐirilir, ılık servis yapılacağı sırada üzerine dereotu serpilir.