



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI YERELMASI

MALZEMELERİ:

1,5 kg yerelması
5 çorba kaşığı pirinç
5 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığından az un
1 adet limon suyu
1 çay kaşığı tozşeker
4 su bardağı su
Tuz.

YAPILIŞI: Yerelmaların kabuklarını soyup tencereye yerleştirin. Üzerine kıyılmış pirinçleri serpin. Ayrı bir kaptaki yağ, un ve limonsuyunu çırpıp tencereye ilave edin. Tuz ve şekeri ekleyin. Üzerine yağlı kağıdı kapatın. 10-12 dk. ağır ateşte pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.

NOT: Yerelmasının kabuklarını soyduktan sonra siyahlaşmaması için limonsuyu, un ve su karışımının içinde tutmanız gerekir.