



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AYVALI YERELMASI

1 büyük boy soğan  
Yarım çay bardağı sızma zeytinyağı  
500 gram yerelması  
1 orta boy ayva  
3-4 adet kuru kayısı  
2 küçük boy patates  
8 parça kuru domates  
8 parça kuru acı sivri biber  
Yarım limonun suyu  
1 portakalın suyu  
Tuz  
1 tutam toz şeker  
2 tutam taze çekilmiş karabiber  
1,5 su bardağı su

Soğanın kabuğunu soyup kıyın. Zeytinyağını tencerede ısıtıp soğanı kısık ateşte şeffaflaşana kadar kavurun. Bu arada yerelmalarının kabuğunu soyup dilimleyin. Kuru kayısıları ince ince doğrayın. Ayvanın ve patateslerin kabuğunu soyup küçük parçalar şeklinde doğrayın.

Kuru biber ve kuru domatesleri yıkayıp diğer malzemelerle birlikte tencereye ekleyin. 2 dakika kavurup limon ve portakal suyunu ilave edin. Tuz, şeker ve karabiber ile tatlandırıp suyu ekleyin. Kısık ateşte sebzeler yumuşayana kadar pişirin. Ilık servis yapın.

Not: Enginarı andıran hafif tatlı tadı, morumsu kabuğunun altından çıkan beyaz dokusu ile değeri mutfağımızda pek bilinmeyen bir sebze, yer elması. Hayal gücünüze bağlı olarak neredeyse her çeşit yemeğini yapmanız mümkün. Baskın olmayan lezzeti sayesinde kış sebzelerinin hemen hepsi ile aynı tencere içinde pişebilir. Örneğin, havuç ile çorbası, kereviz ile püresi hatta incecik kesilip fırında kızartılmış cipsiyle yer elması kış sofralarını bol bol süslemeli. Hafifçe haşlanıp istenilen bir sos ile salatası yapılabilir. Kuzu eti ile sıcak, suyu bol bir tencere yemeği soğuk günlere sıcaklık katmanın en iyi yollarından biri olabilir. Kısacası aklınıza geldiği gibi pişirin. Tadının görkemli yalınlığına bayılacaksınız.

