



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GARNİTÜRLÜ YERELMASI

YARIM KG YERELMASI

1 ADET HAVUÇ

1 ADET PATATES

3 DİŞ SARIMSAK

1 ÇAY BARDAĞI KONSERVE BEZELYE

2 ADET SOĞAN

1 ADET LİMON SUYU

1 ADET KESME ŞEKER

YETERİNCE TUZ

50 GR SANA

SÜSLEMEK İÇİN DEREOTU

Yerelmasını ayıklayıp yıkadıktan sonra ikiye kesin. Tuzlu suda 2-3 dakika haşlayıp süzün. Soğanı piyazlık doğrayın. Patates ve havucu soyup küp şeklinde doğrayın. Sarımsağı ince kıyın. Margarine tencerede kızdırıp soğan ve sarımsağı pembeleştirin. Patates ve havucu ekleyin. 1-2 dakika beraber kavurduktan sonra yerelması ve bezelyeyi ekleyin. Limon suyu, az su, şeker ve tuzu katıp önce harlı, sonra kısık ateşte suyunu çekip yumuşayana kadar pişirin. Servis tabağına alıp dereotu ile süsleyin