



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ZEYTİNYAĞLI YERELMASI

1 kg yerelması
2 adet havuç
2 diş sarımsak
2 adet soğan
1,5 çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı şeker
2 çay kaşığı tuz
1 su bardağı su
8-10 dal dereotu

Yerelmeleri ve havuçlar soyulur, uygun büyüklükte doğranır. Soğan ve sarımsak ince kıyılır, tuzla ovulur. Hazırlanan malzemeler düdüklüye konur. Üzerine şeker serpilir, su konur, kapağı kapatılır. Kaynama noktasına gelince ateş kısılır. 5 dakika pişirilir. Ilık olarak servise alınır. Üzerine kıyılmış dereotu serpilir.

[ML® Terbiyeli Yerelması için tıklayın](#)

[ML® Terbiyeli Yerelması \(görsel\)](#)