



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALİNA SOSLU YERELMASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

- 1 kilogram yerelması
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 1 adet mandalina suyu
- 1 demet dereotu
- 1 su bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 diş sarımsak
- 2 adet havuç
- 2 orba kaşığı pirinç
- 4-5 adet kesme şeker
- 10 adet arpacık soğan

Soğanları, yer elmalarını, sarımsağı ve havucu yıkayıp ayıkladıktan sonra doğrayın ve bir tencereye koyun. Mandalina suyunu, şekerini, tuzu ve zeytinyağını karıştırıp sebzelerin üzerine dökün. Orta ateşte sebzeler pişmeye başlayınca yıkanıp süzölmüş pirinçleri ve 1 bardak ılık suyu ilave edin. 35 dakika kadar pişirip pirinçler yumuşayınca ateşten alıp soğumasını bekleyin. Servis tabağına alınca üzerini kıyılmış dereotu ile süsleyebilirsiniz.

