



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PIRILTILI YERELMASI

Yer elması 2 orta boy  
Kereviz 1 adet  
Havuç 1 adet  
Pırasa 1 adet  
Kuru soğan 1 adet küçük boy  
Zeytinyağı 1 su bardağı  
Kereviz yaprağı 1 dal

Öncelikle yerelmasını kabukları hafif soyularak yer yer bırakarak küp küp şeklinde doğranır.

Kerevizler kabukları soyularak küp küp doğranır, kararmaması için limonlu suda bekletilir.

Havuçlar kabukları soyularak küp küp doğranır. Pırasa ince dilimler halinde doğranır.

Öncelikle bir tava içine sıvıyağımızı ve soğanlarımız atılır.

İçine 1 diş sarımsak atılır ve pembeleştirilir.

Hazırladığımız bütün malzeme tavaya bırakılır.

Soğanlarla beraber kavrulur.

Üzerine yıkadığımız 20 gr pirinç atılarak üzerine 2 bardak su ilave edilir ve kapağı kapatılarak pişmeye bırakılır.

Ocaktan inmesine yakın kereviz yaprakları üzerine dizilir. Soğuk olarak servis yapılır.

