



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI ZEYTİNYAĞLI YERELMASI

<https://www.elele.com.tr>

1 kilo ufak boy yer elması
2 adet portakal
1 adet limon
20 adet arpacık soğan
1/2 demet dereotu
2-3 adet ince taze soğan veya Frenk soğanı
2 yemek kaşığı yabani pirinç
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 bardak su
1 çay kaşığı tuz
Süslemek için; taze soğan ve dereotu

Yer elmalarını soyarak, limonlu suya koyun. Daha sonra arpacık soğanları soyun. Portakalları beyazı kalmayacak şekilde soyarak, yuvarlak ve biraz etli dilimleyin. Tencereye zeytinyağı, arpacık soğanları, yer elmalarını, pirinç, su, yarım limon suyu ve tuzu koyup, kapağı kapalı olarak orta ateşte 15-20 dakika, tümü yumuşayana kadar pişirin. Portakal dilimlerini pişirme sürecinin yarısında tencereye ilave edin. Portakallı yer elmasını üzerine kıyılmış taze dereotu ve taze soğan serpererek servis edin.

