SOĞANLI YERELMASI

500 g yerelması (iyice yıkanmış)
1 limon
30 g (2 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
1 iri soğan (dilimlenmiş)
1 yeşil dolmalık biber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, küçük parçalar halinde doğranmış)
1 kırmızı dolmalık biber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, küçük parçalar halinde doğranmış)
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam beyazbiber (taze çekilmiş)

Bir tencereye 1 litre (4 su bardağı) su koyup, limonu suya sıkın. Yerelmalarını soyup, iri parçalar halinde doğrayın. (doğradıkça, parçaları kararmamaları için limonlu suya atın) Tencereyi harlı ateşe oturtup, suyu bir taşım kaynattıktan sonra, yerelmalarını yumuşayıncaya (ama sertliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar (yaklaşık 3 dakika) haşlayın. Tencereyi ateşten alıp, yerelmalarını bir süzgeçte süzerek, bir tabağa aktarın. Tereyağının 1 çorba kaşığını kalın dipli bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, tereyağını eritin. Eriyince soğan dilimlerini koyup, ara sıra karıştırarak, altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 12 dakika) pişirin. Ateşi kısıp, yeşil ve kırmızı dolmalık biber parçaları ile kalan tereyağını ekleyerek, karışımı 2 dakika pişirin. Haşlanmış yerelmalarını ekleyip, karışımı 2 dakika daha pişirin. Tavayı ateşten alıp, tuz ve karabiberi serperek, karıştırdıktan sonra, soğanlı yerelmasını bir servis tabağına aktararak, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:32538 • adı:Soğanlı Yerelması • gönderen:vaha • indirme tarihi:19.05.2024 - 14:58