



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

YERELMALI KEREVİZ

- 1 büyük kereviz
- 3-4 adet yerelması
- 1 adet kuru soğan
- 4-5 adet Pırasa
- 6 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı pirinç
- 1 limon suyu
- 1 adet yumurta sarısı
- 2 adet orta boy patates

Zeytinyağını tencereye alıp ısıtın, üzerine soğanı ekleyip rengi sararınca kadar çevirin, üzerine pırasaları ekleyip, 1-2 çevirip kapağı kapatın, pırasalar hafif suyunu verip, biraz etrafları kızarınca, patatesleri ekleyin, 1-2 dakika kapak kapalı pişirin, üzerine kerevizleri ekleyin, tuz ve pirinci ekleyip üzerine gelecek kadar su koyup, tencerenin kapağı kapalı kerevizler hafif yumuşayınca kadar pişirin, tam yumuşamadan önce yer elmasını da koyun, yine kapalı olarak 5 dakika gibi bir süre pişirin. Dikkat yerelması çok çabuk yumuşar, bu nedenle kontrol edin. Limon suyu ve yumurtayı çırpın, üzerine yemeğin suyundan alıp alıştırın. Sonra terbiyeyi yavaş yavaş yemeğe ekleyip yarım dakika kaynarda tutup kapatın. Bu yemeği sıcak, ılık veya soğuk şekillerde sunabilirsiniz.