



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YERELMASI

Malzeme:

1000 gr. yerelması

200 gr. zeytinyağı

2 büyük havuç

1/2 demet dereotu

100 gr. pirinç (2 kahve fincanı)

2 tane küçük soğan

1 tane limon

10 gr. şeker (1/2 çorba kaşığı)

Yapılışı:

Bir tencereye zeytinyağı, rendelenmiş soğan, kızarmış ve yuvarlak kesilmiş havuçlar konur. Bütün bunlar soğanın sararmamasına dikkat edilerek 5 dakika kavrulur. Sonra, soyulmuş, küçük parçalar halinde kesilmiş yer elması ve bir bardak su, kavrulmuş soğanın ve havucun üstüne ilâve edilerek tencerenin kapağı kapatılır. Orta sıcaklıktaki ateşte karıştırılarak bir süre pişirilen yemeğe tuz, toz şeker ve kalan üç bardak su (sıcak) katılır. Yer elmaları iyice yumuşayana kadar pişirilir. Konulan su pişirmeye kâfi gelmezse, biraz daha sıcak su konabilir. Yer elmalarının yumuşadığına kanaat getirilince, ayrı bir yerde haşlanmış pirinç ve limon suyu ilâve edilir, beş dakika daha pişirilir ve servis yapılır.
