



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YERELMASI YEMEĐİ (AYDIN)

Aydın İl Kùltür ve Turizm MùdùrlùĐù

1 kg yer elması
2 adet kuru soĐan
kırmızı biber
salça
zeytinyaĐı
limon
su
tuz.

Yerelmaları kare şeklinde doğranır. SoĐanlar kùùk kùùk doğranarak tencerede zeytinyağı ile kavrulur. SoĐanlar pembeleştikten sonra ùzerlerine doğranmış yer elmaları, kırmızı pul biber, ve salça ilave edilir. Tuz ve limonun ilavesiyle birlikte 15-20 dk pişirilen yemek servise hazırdır.

ML® Terbiyeli Yerelması (gùrsel)