



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PAZILI YERELMASI

- 1 kg yerelması
- 2 adet havuç
- 2 adet patates
- Yarım demet pazı
- 1 yemek kaşığı un
- Yarım adet limon
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 2 adet kesme şeker
- 1 çay kaşığı tuz

Önce yer elması, patates ve havuçları soyup yıkayın. Patates ve yer elmalarını büyükse ikiye bölün, limonlu suda bekletin. Havucu halka halka doğrayın. Özel bir bıçağınız varsa havucu yuvarlak yuvarlak çıkarabilirsiniz. Sonra pazı yapraklarını ayıklayıp, yıkayın. Bu yemekte pazı olması şart değil, arzu ederseniz kullanın. Tencereye zeytinyağını koyup, unu ekleyin ve un sararıncaya dek kavurun. Yemeğin suyunu koyup, sebzeleri katın. Kesmeşeker ve tuzu da ekleyin. Orta ateşte havuçlar yumuşayınca kadar pişirin. Kapağı kapalı soğutarak servis yapın.