



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PORTAKALLI YERELMASI

- 2 tane soğan
- 3-4 diş sarımsak
- Zeytinyağı
- 2 tane portakal
- 1 tane limon (içine)
- 1/2 (yarım) limon (yer elmalarını soyduktan sonra içine koyacağınız suyun içine sıkmak için)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı şeker

Yer elmalarının kabukları soyulur. Derin bir kabın içine yarım limon suyu sıkılır. Soyulan yer elmaları içine atılır. Soğanlar yarım ay şeklinde doğranır. Sarımsaklar ile birlikte zeytinyağı koyduğumuz tavada kavrulur. Yer elmaları da elma dilimleri gibi dilimlenir. Çok ince doğramanıza gerek yok. Biraz daha kavrulur. 2 portakal suyu, 1 limon suyu sıkılır üzerine. Önce hızlı sonra yavaş ateşte 7 dakika kadar pişirilir.