



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI YERELMASI (ANTALYA)

1 kg yerelması
250 gr havuç
1 iri soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
1 adet kesme şeker

Yer elmaları ayıklanıp yıkanarak küp küp doğandıktan sonra kararmamaları için unlu ve limonlu suyun içinde bekletilir. Zeytinyağının yarısı tencereye alınıp, halka doğranmış havuçlar sotelenir. Arkasından küçük doğranmış kuru soğanlar ilave edilip pembeleştirilir. İçerisine unlu-limonlu sudan süzdürülerek alınan yer elmaları, tuz ve küp şeker konup üzerini örtecek kadar sıcak su ilave edilerek 20 dk. Pişmeye bırakılır. Ocağın altı söndürülerek servis tabağına alınan yer elmalarının üzerine kalan zeytinyağ gezdirilir. Not: arzuya göre doğranmış dereotu ile süslenebilir.

