YERELMASI (ZEYTİNYAĞLI)

MALZEMELER

1000 gr. yerelması
1200 gram havuç
165 gram zeytinyağı (3/4 bardak)
150 gram soğan (2 orta)
30 gram pirinç (1/2 kahve fincanı)
4 bardak su
1/2 çorba kaşığı toz şeker
1/2 demet maydonoz
Tuz

YAPILIŞI

Bir tencereye üç çeyrek bardak zeytinyağı kazınmış, küçük ve yuvarlak kesilmiş 4 orta baş havuç ile, küçük doğranmış bir büyük baş soğan koyarak soğanları sarartmadan 5 dakika kadar kavurmalı, sonra bu soğan ve irice ceviz büyüklüğünde parçalara doğranmış 100 gram yerelması ile, 4 bardak sudan yalnız 1 kahve fincanını katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve su yarıya ininceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle yer elmalarını orta kuvvetteki ateşte böğütmeye bırakmalıdır.
Sonra, böğütmüş olduğumuz bu yerelmalarını, yarım silme çorba kaşığı tuz ile, sıcak bir halde olmak üzere geriye kalan suyu da katarak, yerelmaları yumuşak bir halde olmak üzere geriye kaan suyu da katarak, yerelmaları yumuşak bir hal alıncaya kadar pişmeye bırakmalıdır.
Yerelmaları yumuşayınca tencereye; başka bir kap içinde haşlanmış yarım kahve ficanı pirinç ile limonun suyunu katmalı ve beraberce 5 dakika daha pişirdikten sonra tencereyi ateşten almalı ve yerelması soğuduktan sonra tabağa alarak üstlerine kıyılmış yarım demet dereotu serpmeli ve servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:11120 • adı:YERELMASI (Zeytinyağlı) • gönderen:Cemile • indirme tarihi:28.04.2024 - 14:56