



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI YERELMASI

Yerelması
Pirinç
Zeytinyağı
Domates
Yeşilbiber
Dereotu
Tuz
Limon
Soğan

Yerelmasını soyup ince dilimleyelim.
Yağda soğanı kavurup biraz pirinç atalım.
Sonra biraz domates ve biber doğrayıp hafifçe kavurup yerelmasını atalım.
Biraz daha kavurup tuz ve üstünü örtecek kadar su koyalım.
Pirinçler yumuşayınca tencereyi ateşten alıp yarım saat dinlendirelim.
Doğranmış dereotunu üzerine serpip limonla veya yoğurt dökerek yiyebiliriz.
