



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI YERELMASI

Yarım kilo yerelması

1 adet havuç

1 adet patates

1 adet kuru soğan

1 diş sarımsak

2 adet limon

Yarım çağ kaşığı zeytinyağı

1 çay bardağı su

1 çay kaşığı tuz

3 çay kaşığı şeker

1 çorba kaşığı dereotu

Yer elmasının kabuklarını soyun, ufak olanları bütün olarak bırakın, büyük olanları birkaç parçaya bölün. Soyulan yer elmalarını kararmamaları için limonlu suyun içinde bekletin. Havucun kabuğunu traşlayıp halka halka dilimleyin, havuç ve patatesi küp küp doğrayın ve bir tencerenin içine koyun, üzerine soğan ve sarımsağı ilave edin. Tuz, şeker, zeytinyağı, bir limonun suyu ve su ekleyerek malzemenin tümünü pişirin. Pişen ve soğumaya bıraktığınız yemek, dereotu ile servis edilebilir.

