



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI YERELMASI

- 1 kilogram yerelması
- 2 adet havuç
- 2 adet patates
- Yarım demet pazı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 adet limonun yarısı
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 2 adet kesme eker
- 1 ay kaşığı tuz

Önce yerelması, patates ve havuçları soyup yıkayın. Patates ve yerelmalarını büyükse ikiye bölün, limonlu suda bekletin. Havucu halka halka doğrayın. Özel bir bıağınız varsa havucu yuvarlak yuvarlak çıkarabilirsiniz. Sonra arzu ederseniz kullanabileceğiniz pazı yapraklarını ayıklayıp, yıkayın.

Tencereye zeytinyağını koyup, unu ekleyin ve un sararınca dek kavurun. Yemeğin suyunu koyup, sebzeleri katın. Kesme eker ve tuzu da ekleyin. Orta ateşte havuçlar yumuşayınca kadar pişirin. Kapağını açmadan soğutup servis yapın.

