



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI YERELMASI

Tuğrul Şavkay

1 kg. yerelması
50 gr. kuru amavutbiberi
150 ml. zeytinyağı (1/3 su bardağı)
250 gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy)
1 çorba kaşığı domates salçası
Tuz
1 çay kaşığı tarçın
1 çorba kaşığı tozşeker

Yerelmalarının kabuklarını soyup, yıkayın. Her birini iki üç parçaya bölün. Arnavutbiberlerini doğrayın. Tavada zeytinyağını kızdırın. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Domates salçasını, arnavutbiberlerini, tuzu ve tarçını ekleyip karıştırın. Bir kaynatıp, ateşten alın. Yerelmalarını temiz bir tencereye yerleştirin. Tavadaki harcı boşaltıp, üzerlerini aşacak kadar su ekleyin. Tencereyi ateşe oturtup, bir taşım kaynatın. Şekeri serpin. Ateşi kısıp, yaklaşık 15 dakika pişirin. Pişen yerelmalarını tabaklara aktarıp, sıcak olarak servis yapın.