



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI YERELMASI

Yer elması 500 g
Havuç 1 adet
Kuru soğan 1 adet
Sarımsak 2-3 diş
Pirinç 1 çay bardağı
Domates salçası 1 yemek kaşığı
Zeytinyağı ½ su bardağı
Limon ½ adet
Toz şeker
Karabiber
1 yemek kaşığı
1 çay kaşığı 10
Tuz 1 tatlı kaşığı
Su 2 su bardağı
Maydanoz 8-10 dal (isteğe bağlı)

Yer elması, soğan ve havucu temizledikten sonra iri küpler halinde doğrayarak ayrı ayrı kaplara koyun. Yer elmasının kararmasını önlemek için mutlaka soğuk su içinde bekletin.

ExpertChef Çok Amaçlı Pişirici'yi Sote 180 °C moduna alarak zeytinyağını haznede kızdırın.

Öncelikle havuçları 3 dakika soteleyin. Sonrasında soğan ve yer elmalarını ilave ederek hepsini 2 dakika daha soteleyin. 3 yemek kaşığı salça ve rendelenmiş sarımsakları ekleyerek salçanın kokusu çıkana kadar beraberce kavurun.

Önceden 2-3 defa yıkamış olduğunuz pirinci süzün ve hazneye ilave edin. Tuz, karabiber, şeker, yarım limonun suyu ve 2 bardak kapatarak Yahni/Tencere Yemeği moduna getirin ve tüm malzemeleri 15 dakika pişirin.

Piştirme işleminin sonunda ExpertChef 'in soğumasını bekleyin. Daha sonra basıncını tahliye edip kapağını açın. Pişen yemeğinizi servis kabına alıp yaklaşık 2 saat dinlendirin.

Arzuya göre üzerine ince kıyılmış maydanoz serpererek servis edebilirsiniz.

Not: Sote modunda kapak açık kullanılmalıdır.

