ZEYTİNYAĞLI YERELMASI

1 kg. yerelması
1,5 çay bardağı zeytinyağı
2 adet orta boy havuç
1 adet iri kuru soğan
1 tatlı kaşığı şeker
1 avuç pirinç
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet limon suyu
dereotu

Yerelması soyulur, büyüklüğüne göre bir kaç parçaya kesilir, yayvan bir tencereye yerleştirilir, diğer taraftan soğan ince kıyılır, tuzla ovulur, yerelmasının üzerine yayılır, havuç, küçük küp şeklinde doğranır, soğanın üzerine yerleştirilir. En üste yıkanmış pirinç, tuz, toz şeker, serpilir, zeytinyağı ve limon suyu gezdirilir 1,5 su bardağı sıcak su gezdirilir, tencerenin kapağı kapatılır, 25-30 dakika pişirilir, ılık servis yapılacağı sırada üzerine dereotu serpilir.

© lezzetler.com tarif no:16880 • adı:Zeytinyağlı yerelması • gönderen:rengin • indirme tarihi:26.04.2024 - 09:06