



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI YERELMASI

- 1 Kg. yerelması
- 1 Orta boy soğan
- 1 Çay bardağı zeytinyağı
- 1 Orta boy havuç
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 2 Çorba kaşığı pirinç
- 8-10 Dal dereotu
- 1/2 Çorba kaşığı şeker
- 1 Limon

Tencereye 3 su bardağı su koyup tuz atarak kaynatınız. İnce kıyılmış soğan, yarım daire şeklinde doğranmış havuç, kuşbaşı doğranmış yerelması şeker, pirinç ve zeytinyağı ilave edip yumuşayınca kadar pişiriniz. Servis tabağına boşaltıp üzerine kıyılmış dereotu serperek limonla servis yapınız.