ZEYTİNYAĞLI YERELMASI

Malzemesi
1,5 kg. yerelması
1 bardak zeytinyağı
2 baş orta büyüklükte soğan
1 havuç
1-2 fiske şeker
1 adet limon
1 çorba kaşığı silme tuz
2 bardak kaynar su
1,5 çorba kaşığı pirinç
1/2 demet maydanoz

Soğanları soyup ince ince doğrayın. Havucu kazıyıp yıkadıktan sonra küçük küpler şeklinde doğrayın. Bir tencerede zeytinyağını, ince doğranmış soğanı, havuçları, orta ısıda ateş üzerinde sarartmadan hafifçe kavurun. Kaynar suyu, tuzu ve bir iki fiske şekeri ilave ettikten sonra yarım limon suyunu katın.
Yuvarlak şekiller vererek soyduğunuz yerelmasını hemen tencereye koyun. Bir taşım kaynattıktan sonra ateşi hafifletin. Kalan limon suyunu da yerelmaların üzerine ekleyin. Ayıklanarak yıkanmış pirinci serpiştirip suyunu çekinceye kadar pişirin. Tencerenin kapağını sık sık açmayın. Aksi takdirde yemeğin beyaz rengi bozulur. Kabında soğuttuktan sonra dağıtım tabağına alıp üzerlerini ince kıyılmış dereotuyla süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:24336 • adı:Zeytinyağlı Yerelması • gönderen:nurevren • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:13