



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI YERELMASI

1000 gram yerelması
200 gram havuç (4 küçük)
165 gram zeytinyağı (3/4 bardak)
120 gram soğan (1 büyük)
30 gram pirinç (1/2 kahve fincanı)
4 bardak su
1/2 çorba kaşığı toz şeker
1/2 demet dereotu
1 limonun suyu

1 Bir tencereye; üç çeyrek bardak zeytinyağı, kazınmış, küçük ve yuvarlak kesilmiş 4 orta baş havuç ile, küçük doğranmış 1 büyük baş soğan koyarak, soğanları sarartmadan 5 dakika kadar kavurmalı, sonra bu soğan ve havuçlara; soyulmuş ve irice ceviz büyüklüğünde parçalara doğranmış 100 gram yerelması ile, 4 bardak sudan yalnız 1 kahve fincanını katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve su yarıya ininceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle yerelmalanm orta kuvvetteki ateşte böğürmeye bırakmalıdır.

2 Sonra, böğürtmüş olduğumuz bu yerelmalarına, yarım silme çorba kaşığı taze şeker, yarım çorba kaşığı tuz ile, sıcak bir halde olmak üzere geriye kalan suyu da katarak, yerelmalan yumuşak bir hal alıncaya kadar pişmeye bırakmalıdır. (Tenceredeki suyu çekmesine rağmen yerelmalan yumuşamamış iseler, bunlara bir miktar daha sıcak su katmalıdır.)

3 Yerelmaları yumuşayınca tencereye; başka bir kap içinde haşlanmış yanm kahve fincanı pirinç ile 1 adet limonun suyunu katmalı ve beraberce 5 dakika daha pişirdikten sonra tencereyi ateşten almalı ve yerelması soğuduktan sonra tabağa alarak üstlerine kıyılmış yarım demet dereotu serpmeli ve servis yapmalıdır.