ZEYTİNYAĞLI YERELMASI

1 kilo yerelması
30 gr. pirinç
150 gr. havuç
1/2 limon
2 dl. zeytinyağı
10 gr. şeker
Küçük bir soğan,
1 demet dereotu

Yerelmasının kabuklarını soyunuz, yıkayınız.
Havuçların üzerlerini kazıyınız, yıkayınız, uzunlamasına 4-6 ya bölerek yuvarlak sarı özlerini çıkarınız.
2 santim boyunda verevlemesine doğrayınız.
Havuçlarla beraber bir baş soğanı bir tencerede zeytinyağını kızartmadan hafifçe bir kaç kez çeviriniz.
Önceden soyulmuş yıkanmış ve doğranmış Yerelmasını ilâve ediniz.
Tuz, şeker ilâve ediniz, tencerenin kapağını örtünüz ve üzerini kaplayacak kadar su ilâve ediniz.
Çok az suyu kalıncaya kadar pişiriniz. Ateşten almadan haşlanmış pirinç ilâve ediniz.
Piştikten sonra kendi kabında soğutunuz, biraz limon sıkınız ve servis tabağına yerleştiriniz, üzerine ince kıyılmış dereotu serpiniz.

© lezzetler.com tarif no:38016 • adı:ZEYTİNYAĞLI YERELMASI • gönderen:yedek • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:14