



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI YERELMASI

2 kg yerelması
1 adet soğan
1 yemek kaşığı zeytinyağı
2 adet domates
2 diş sarımsak
1 adet limon suyu
1/4 litre su
Bir miktar tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Yer elmalarını temizleyip doğrayın ve tencereye koyun. Sonra sırası ile soğan, domates, sarımsak, limon suyu, zeytinyağı, tuz, karabiber ve su ekleyerek 15 dk kısık ateşte pişirin.