



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI YERELMASI

Yeşim Özsöylemez

1 Kg yerelması
1 Adet büyük boy kuru soğan
1 Adet orta boy havuç
1 Kahve fincanı pirinç
1 Su bardağı sıvı yağ
1 Çay kaşığı tozşeker
1 Adet limon suyu
1/2 Demet dereotu
Yeterince tuz ve su

Yerelmasını soyup ceviz büyüklüğünde doğrayalım. İnce kıyılmış kuru soğanı sıvı yağda pembeleştirdikten sonra yerelmasını ve kabuğunu soyup, yuvarlak kestiğimiz havucu (halka halka) tencereye ilave edip 2-3 dakika daha kavuralım. Pirinci, toz şekerini, limon suyunu ve yeterince tuzu ilave edip üst seviyesine çıkana kadar sıcak su koyarak bir kere karıştıralım ve ağzını kapalı olarak pişirelim. Soğuduktan sonra servis tabağına çıkartıp dereotu yapaklarıyla süsleyerek servis yapalım.

[ML® Terbiyeli Yerelması \(görsel\)](#)