



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI YERELMASI

1 kg. yerelması
2 adet havuç
Yarım kahve fincanı pirinç
Yarım limonun suyu
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet kesmeşeker
1 tatlı kaşığı tuz
2-3 dal dereotu
Yeteri kadar su

Yerelmalarını soyun. Büyük olanlarını dörde bölüp, kararmaması için suda bekletin. Havuçları soyup, halka halka kesin. Bir tencereye zeytinyağını alıp, üzerine doğradığınız havuçları katın. 1-2 dakika soteleyin. Yerelmalarını süzüp, tencereye ekleyin ve birlikte 2-3 dakika daha sote ettikten sonra 1 kahve fincanı sıcak suyu üzerine dökün. Bu şekilde 5 dakika daha soteleyin. Bir buçuk su bardağı su, tuz ve şeker ekleyerek pişmeye bırakın. Bir kaptaki pirinçleri haşlayın ve yerelmalarının pişmesine yakın limon suyu ile birlikte tencereye ekleyin. 5 dakika kaynatıp, ocaktan alın. Dereotu ile süsleyin.