



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI YER ELMASI

Anadolujet Magazin

400 g yer elması
2 ay kaşığı limon suyu
2 orba kaşığı zeytinyağı
4 dal dereotu
50 g yeşil zeytin, çekirdekleri ayıklanmış ve çok ince doğranmış
2 dal taze dađ kekiđi
5-6 dal ayıklanmış maydanoz
1 diş sarımsak
1 tutam tuz

İki ay kaşığı limon suyu, bir kaşık zeytinyağı, yeşil zeytin, dağ kekiği, maydanoz ve bir diş sarımsağı havanda döverek karıştırın ve bir ezme elde edin. Yer elmalarının kabuklarını soyun. 20 dakika boyunca buharda pişirin. Kaynayan suyun üzerine konumlandırılmış bir süzgeç ile de bunu yapabilirsiniz. Yer elmaları piştikten sonra kalan bir çorba kaşığı zeytinyağını bir miktar tuz ve dereotuyla beraber harmanlayın. Üzerine yeşil zeytin ezmesi ilave ederek servis edin.