



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI YERELMASI

500 g Yer Elması
1 Çorba Kaşığı Pirinç
1/4 Demet Dereotu
1 Çay Bardağı Zeytinyağı
1/2 Çay Kaşığı Şeker
1/2 Çay Kaşığı Tuz
1 Adet Kuru Soğan
1 Su Bardağı Sıcak Su
1/2 Adet Limon
1 Adet Havuç
1 Adet Patates

Yerelmaları soyulur, parmak şeklinde doğranır. Limonlu suyun içersine atılır. Diğer taraftan; soğan, sarımsak, patates ve havuç doğranır. Zeytinyağında sırasıyla soğan, sarımsak ve havuç kavrulur. Su, patates ve yerelması ilave edilir, tuz biber, şeker katılarak 15 dakika pişirilir. Pişirme yapmadan önce yağlı kâğıt daire şeklinde kesilir ve tencerenin üzerine konulur. Piştikten sonra dereotu ilave edilir.