TERBİYELİ YERELMASI

1 kg yerelması
1 adet havuç
1 adet kuru soğan
1 kahve fincanı pirinç
1,5 çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı toz şeker
2 çay kaşığı tuz
1,5 su bardağı su
Terbiye için:
1 adet yumurta
1 adet limon
1 tatlı kaşığı un
Üzeri için:
10-15 dal dereotu

Yerelmaları soyulur, kararmaması için, içinde limon bulunan suya atılır.
İnce kıyılmış soğan zeytinyağında kavrulur, tavla zarı şeklinde doğranmış havuç eklenir, kapak kapatılır, 10 dakika pişirilir.
Bu arada yer elmaları arzu edilen şekilde doğranır ve kavrulmakta olan soğanlı karışıma eklenir ve bir kaç tur çevrilir.
Yıkanmış pirinç, şeker, tuz ve sıcak su eklenir, tencerenin kapağı kapatılır. 20 dakika kadar pişirmeye bırakılır.
Bu arada terbiye malzemesi iyice çırpılır, kaynamakta olan yemekten biraz eklenerek ılıtılır. Sonra yemeğin üzerine katılır, karıştırılır.
Son olarak kıyılmış dereotu ilave edilir. Ateşten hemen alınır.
Ilık olarak servise sunulur.

Not: Yerelması çabuk yumuşayan bir sebze olduğu için kontrollü pişirmek gerekir.