



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

YERELMASI ÇORBASI



Yarım kg yerelması
1 adet iri havuç
1 adet kuru soğan
1 ay bardađı pirinç
1 ay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
8 su bardađı tavuk suyu
Terbiyesi için:
1 adet yumurta
1 adet limon
2 orba kaşığı un

- # Soğan çok ince kıyılır, sıvıyağda pembeleştirilir. Bu arada yerelması ve havuç soyulur ve küçük küp şeklinde doğranır.
- # Kavrulan soğanın üzerine eklenir, orta ateşe alınır, kapak kapatılır ve 15 dakika pişirilir.
- # Sonra yıkanmış pirinç, tuz, pul biber katılır, bir kaç dakika kadar kavrulur.
- # Tavuk suyu katılır, pirinçler şişene kadar yarım kapak kapalı olarak pişirilir.
- # Terbiye malzemesi pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpılır.
- # Kaynamakta olan çorbadan 1-2 kepçe eklenerek ılıtılır, kaynayan çorbaya karıştırarak akıtılır.
- # Kısa süre (2-3 dakika) piştikten sonra ateşten alınır.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Yerelması soyulduktan sonra çabuk kararır. Bu nedenle hemen pişirme işlemine dahil edilmelidir.