



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

## ZEYTİNYAĞLI YERELMASI



1 Kg. yerelması  
1 Adet orta boy havuç  
1 Adet iri kuru soğan  
1,5 Çay bardağı zeytinyağı  
Yarım çay bardağı pirinç  
2 Adet kesme şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
3 Su bardağı su  
Yarım demet dereotu

- # Yerelması ve havuç soyulur, ceviz büyüklüğünde doğranır.
- # Zeytinyağı bir tencereye alınır ve kızınca yemeklik doğranmış kuru soğan eklenir.
- # Soğan pembeleşince doğranan yer elması ve havuç eklenir, susuz olarak 10 dakika kavrulur.
- # Su, tuz eklenir.
- # Yarım saat piştikten sonra pirinç ve şeker eklenir.
- # Bütün malzemeler 20 dakika daha pişirilir.
- # Ocaktan alınır, üzerine ince doğranmış dereotu yaprakları serpilir.
- # Ilık ya da soğuk olarak servis yapılır.

**Not:** Bu yemeğe bir miktar salça konabilir, ancak, Türk geleneğinde zeytinyağlı yemeklerde salça ve domatese pek yer verilmez.