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.