

Yerelmasi Corbasi

Malzemeler

Yaklasik 750 gr yerelmasi

1 kuru sogan

2 yemek kasigi zeytinyagi

2 havuc

Yarim su bardagindan biraz az kirmizi mercimek

Yaklasik 1,5 lt kaynamis su

Tuz ve Limon

Yapilisi

Yerelmelerini soyup limonlu suda bekletin. Kuru sogani kucuk kucuk dograyip zeytin yaginda havuclarla beraber kavurun.

Soganlar pembelesince yerelmelerini kup seklinde dograyip tencereye ekleyin. Mercimegi yıkayıp tencereye ilave edin ve birkac kez daha karistirin.

Kaynamis suyu ekleyip mercimekler ezilene kadar pisirin. Pisince blendirdan gecirin, kivami koyu gelirse su ilave edin. Tuzunu ekleyip limon suyula servis edebilirsiniz. afiyet olsun