

Zeytinyagli Yer Elmasi

Malzemeler

1 kg yer elmasi

1 buyuk sogan

Yarim caybardagi zeytin yag (gercek zeytinyag olursa lezzeti daha iyi oluyor)

tercihan 1 cay bardagi pirinc

bir cay kasigi karabiber

bir cay kasigi tarcin

madeni para buyuklugunde yas zencefil (yoksa yarim cay bardagi kuru zencefil)

uzerini suslemek icin dereotu (dileyen maydonoz veya taze nane de kullanabilir)

zeytinyagli oldugu icin seviyorsaniz havucta ekleyebilirsiniz

Yapilisi

kabuklarini soydugumuz yer elmalarini kararmasin diye limonlu suda bekletiyoruz soganlari kup seklinde dograyip zeytinyag da seffaflasana kadar kavuruyoruz ve yer elmalarini tencereye ilave ediyoruz. Yer elmalarinin uzerini ortecek kadar su ekleyip tuz karabiber tarcin zencefili ilave ediyoruz. (yas zencefil kullananlar bicak yada rende ile zencefili ekleyebilir) Yer elmasi 12 dakika kisik ateste yavasca pismeye birakiyoruz ve iki tane kesme seker ekliyoruz.. pistikten sonra sogumasi icin cam bir kaba alip uzerini suslemek icin taze nane dereotu yada maydonoz ekliyoruz.