



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütəvazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifi

## Zeytunyağlı Yer Alması

Zeytunyağlı Yerelması



1 kq. Yer alması  
1 Ədəd orta boy yerkökü  
1 Ədəd yekə soğan  
1,5 Armud stəkanı zeytun yağı  
Yarı armud stəkan düyü  
1 Ədəd Portağal  
1 Ədəd qənd  
1 Çay qaşığı duz  
1 Stəkan su  
Yarım dəst dəre otu

- # Yer alması və yerkökü soyulur, qoz böyüklüyündə doğranır.
- # Zeytun yağı bir qazana alınır və qızınca doğranmış soğan əlavə edilir.
- # Soğan pəmbələşincə doğranan yer alması və yerkökü əlavə edilir, susuz olaraq 10 dəqiqə qovrulur. # Su, portağal suyu duz əlavə edilir.
- # 5 dəqiqə bişincə düyü və şəkər əlavə edilir.
- # Вѣтън ləvazimatlar 10 dəqiqə daha bişirilir.
- # Ocaqdan alınır, üzərinə incə doğranmış dəre otu yarpaqları səpilir.
- # İllıq ya da soyuq olaraq xidmət edilir.

**Not:** Bu yeməyə bir miqdar tamat qoyula bilər, ancaq Türk adət-ənənəsində zeytun yağlı yeməklərdə tamat və pamidora yer verilməz.