



DİKEN MANCARI (ABANA KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

1 kg. Diken ucu
2 Adet Soğan
1 Yemek Kaşığı Tereyağı
İstenilen Miktarda Tuz
İstenilen Miktarda Karabiber
1 Çay Bardağı Sıvı yağ

Diken, baharda dağlarda taze diken ucu filizlenir. Dağlardan toplanır. Toplanan diken uçları kaynar suda sap kısımları yumuşayınca kadar haşlanır. Diğer tarafta kuru soğanlar küp küp doğranır ve sıvı yağ ve tereyağında kavrulur. Diken uçları da doğranarak ilave edilir. Sonrasında tuz ve karabiber de katılarak bir süre daha kavrulur. Sıcak servis edilir.

Not: İsteğe göre sarımsaklı yoğurt ile de tüketilebilir.

