



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MELOCAN (DİKEN UCU) KAVURMASI (ORDU)

Ordu İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg. melocan
2 adet kuru soğan veya yeşil soğan
1 çay bardağı sıvıyağ
1-2 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz

Ayıklanıp yıkanan melocanlar soğuk suya konulup, suda yumuşayınca kadar haşlanır. Süzgeçte süzölür. Küçük küçük doğranarak suyu sıkılır. Kızgın yağda soğanlar iyice kavrulur. Bir iki diş sarımsak doğranır. Melocanlar içine konulur ve tuz ilave edilir. Soğanlarla özlenmesi için kısık ateşte biraz pışmesi sağlanır. Servis tabağına alınarak servis yapılır.

