



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MELOCAN (DİKENUÇU) DİBLESİ (ORDU)

2 bađ melocan
2 bař orta büyüklükte sođan
1 kařık yađ
Tuz

Melocanlar temizlenip, yıkanır. Kaynayan suyun içine atılarak haşlanır ve süzölür. Sođuk su içinde bekletilir. Sudan çıkarılıp sıkılarak doğranır. Ayrı bir kaptan ince doğranmış soğan yağda pempeleşinceye kadar kavrulur. Doğranmış melocan ve tuz ilave edilerek tekrar kavrulur.
