



MEREVCEN DİBLEŚİ

Millî Eđitim Bakanlığı

1 kg merevcen otu
1,5 su bardađı pirinç
3 adet kuru sođan
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz

Merevcenler yıkanır soğuk suya atılarak haşlanır.
Süzülür ve tekrar soğuk suda bir süre bekletilir. Daha sonra sudan çıkarılır.
Merevcenler kıyılıp tencereye yerleştilir.
Üstüne yıkanmış pirinç ve doğranmış soğan ilave edilir.
Orta hararetli ateşte biraz pişirildikten sonra tuz ilave edilerek karıştırılır.
Yađ kızdırılıp yemeğe ilave edilir, kısık ateşte demlendirilir.
Sıcak olarak servis edilir.

