



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DİKEN UCU (MELEVCEN) KAVURMASI (GİRESUN)

Hüsne Demirel - Sibel Ayyıldız

Melevcenler bol suda yıkanır ve haşlamak için kaynar suda yumuşayıncaya kadar haşlanır ve soğuduktan sonra orta incelikte doğranır.

Başka bir tencerede tereyağı iyice eritilip soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur.

Melevcenler eklenerek kavurma işlemi kısa bir süre daha devam eder ve sıcak servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:148025 • adı:Diken Ucu (melevcen) Kavurması (Giresun) • gönderen:iroş • indirme tarihi:07.04.2025 - 14:40