



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEREVCEN (DİKEN UCU) KAVURMASI (GİRESUN)

Giresun İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg. merevcen
2 baş soğan
1 kaşık tereyağı
1 adet domates
Tuz
Maydonoz

Merevcenler bol suyla yıkandıktan sonra kaynayan suyun içinde haşlanır. Haşlandıktan sonra süzülür ve doğranır. İnce kıyılmış soğanlar tereyağı ile iyice pembeleşinceye kadar kavrulur. İyice sıkılmış merevcenler kavruşan soğana katılarak iyice karıştırılır ve tuzu ilave edilerek 2-3 dakika pişirilir. Servis tabağına alınarak üzeri maydonoz ve domates ile süslenir.

