



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MEREVCEN (DİKEN UCU) MÜCVERİ (GİRESUN)

Giresun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Malzemeler:

1 kg. merevcen  
2 adet orta boy soğan  
1 çay bardağı pirinç  
1 adet yumurta  
tuz  
karabiber  
sıvı yağ  
nane.

Hazırlanışı:

Merevcenler iyice yıkanır, haşlanarak süzülür. Soğuyunca doğranır. Pirinçler yıkanır ve haşlanır. Doğranmış soğan, pirinç, yumurta, tuz, nane ve karabiber merevcene ilave edilerek iyice harmanlanır. Kızartma tavaında yağ kızdırılır. Hazırlanan harç tavaya düzgünce yayılır. Alt üst edilerek iki tarafının da kızarması sağlanır. Sıcak sıcak servise çıkarılır.