



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SAKARCA MIHLAMASI (ORDU)

Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

3 demet sakarca  
2 adet kuru soğan  
½ çay bardağı sıvı yağ  
1 yemek kaşığı tereyağı  
3 yumurta  
1 çay kaşığı karabiber  
Tuz

Sakarcalar tek tek temizlenip soğuk suda yıkanır. Doğranıp kaynayan suda, soğan kısımları yumuşayınca kadar haşlanır ve daha sonra süzülür. Soğanlar ince ince doğranıp ayrı bir kaptaki sıvı ve tereyağ ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine doğranmış sakarcalar ilave edilerek tekrar kavrulur. Kavrulan sakarcada yumurtaların ayrı ayrı kırılması için yerler açılır. 3 adet yumurta bu açılan yerlere kırılır. Kapak kapatılarak yumurtalar pişirilir. Üzerine karabiber dökülerek servis yapılır.

