SOĞANLI MELOCAN

1/2 (yarım) kilo melocan
2 adet orta boy soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz

Melocanlar temizlenip yıkanır ve küçük küçük doğranır. En az yarım saat, yumuşayıncaya kadar haşlanır, haşlama işlemi bitince süzgeçten geçirilir. Süzgeçte soğuk su altında soğutulan melocanlar, avuç içiyle sıkılarak suyunun çıkması sağlanır. Ayrı bir tencerede orta ateşte küçük küçük doğradığımız soğan, tereyağında pembeleşinceye kadar, tahta kaşık yardımı ile kavrulur. Kavrulan soğana melocan ve tuz eklenir. Tencerenin kapağı kapatılır, arada karıştırarak kısık ateşte 20 dakika daha pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:157140 • adı:Soğanlı Melocan • gönderen:Doctor • indirme tarihi:17.05.2024 - 10:50