



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI MERULCAN

50 gram merulcan otu

50 gram soğan

Zeytinyağı

Tuz

Biber

Merulcan otunu suda haşlayın. Zeytinyağını tavada ısıtın ve soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Merulcan otunu ilave edin ve biraz daha kavurun. Pul biber ve tuz ekleyin.
