

# Ordu Melocan Kavurması

Toplam 29 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~132 kcal

Açılış 4/10

Ordu melocan kavurması yabani melocan soğan ve mısır ile tavada çevirerek Karadeniz'e otsu, diri ve sade bir yayla tabağı kazandırdı.

## Malzemeler

- 500 gr Melocan otu
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Mısır
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.8 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Melocanı temizleyin, sert uçları çıkarın ve bol suyla yıkayın.
2. Melocanı 5 dakika haşlayın ve suyunu sıkın.
3. Soğanı zeytinyağında 4 dakika çevirin.
4. Melocanı tavaya ekleyip 5 dakika kavurun.
5. Mısır ve tuzu katıp 5 dakika daha kavurun, un çığı kalmasın.

### PÜF NOKTASI

Melocanı haşladıktan sonra suyunu iyi süzmek tavada sulanmayı azaltır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yanında mısır ekmeği koyarak servis edin.

## Alerjenler

Gluten