

# Ordu Sakarca Kayganası

Toplam 27 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açılış 6/10

Ordu sakarca kayganası Karadeniz'in yabani soğanı, yumurta ve mısır unuyla tavada pişiren, kahvaltılara ara öğüne de uyan yöresel bir lezzettir.

## Malzemeler

### Kaygana için

- 500 gr Sakarca otu
- 3 adet Yumurta
- 4 yemek kaşığı Mısır unu
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı

### Servis için

- 1 su bardağı Süzme yoğurt

## Yapılışı

- Sakarca otunu ayıklayıp bol suda yıkayın.
- Sakarcayı kaynar suda 4 dakika haşlayıp süzün.
- Haşlanan sakarcayı doğrayın.
- Yumurta, mısır unu, tuz ve karabiberi çirpin.
- Sakarcayı yumurtalı karışım ekleyin.
- Tavada zeytinyağını ısıtıp kökünü ve iki yüzünü toplam 8 dakika pişirin.
- Kayganayı dilimleyip süzme yoğurtla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sakarcayı 1 saat haşlamak acıyı alır ama taze ot kokusunu korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Mısır ekmeği, süzme yoğurt ve sıcak çayla servis edin.

## Alerjenler

Yumurta

Süt

