



Melocan yani diken ucu bitkisinin faydaları Ordu Üniversitesi Ziraat Fakültesi tarafından yapılan araştırmada kanıtlandı. Melocan bitkisinin lezzetli tadının yanı sıra kanıda temizlediği ortaya çıktı. Ordu yöresinde oldukça sevilerek yenilen bu bitki insanı terletiyor, kanı temizliyor ve cilt hastalıklarına iyi geliyor.

Melocan otu Nisan ayının gelmesiyle tezgahlarda yerini alır. Melocan otundan yapılan turşuda ayrıca Ordu yöresinde çok sevilmektedir.

Bu şifalı ve lezzetli otlarla güzel bir Melocan kavurması yapalım...

### **Malzemeler**

- 1 kg melocan
- 2 baş kuru soğan
- 3 baş yeşil soğan
- Sıvıyağ
- 1 diş sarımsak

Melocan otumuzu güzelce yıkıyoruz. Çok küçültmeden otlarımızı doğruyoruz daha sonrasında haşlamak için tencereye alıyoruz 10 dakika kadar haşlandıktan sonra acı suyunu süzüyoruz. Soğanlarımızı pembeleşinceye kadar kavurup içine 1 diş sarımsağımızda ekliyoruz. Haşlanadığımız melocan otunu pembeleşen soğan ve sarımsağımızla birleştiriyoruz. Afiyet Olsunnn...

Bu kadar lezzetli ve şifalı bir bitkinin turşusunu yapmayalım mı ?





Gelelim Melocan turşusunun tarifine...

### **Malzemeler**

- 1 kg. melocan
- 1 baş sarımsak
- Kaya tuzu, Kırmızı Acı Biber

Melocan otumuzu yıkıyoruz sonrasında haşlıyoruz. Soğuduktan sonra doğramaya geçiyoruz ve cam kavanozlara yerleştiriyoruz. Sarımsak, tuz, ve acı biberi kavanoza yerleştiriyoruz. Kavanozun üstünü örtecek şekilde su ekliyoruz. Daha sonrasında kavanozu sıkıca kapatıp serin ve kuru yerde saklıyoruz.