ISIRGAN YAĞLISI

Nilhan Aras

750 gram ısırganla, 7-8 pazı yaprağı ayıklanır ve yıkanır. Bir tencere suda tuzda konularak haşlanır. Bir iki taşım kaynattıktan sonra, 1 su bardağı mısır unu yavaş yavaş tencereye dökülür. Ezilen ısırganlar tel süzgeçten geçirilerek püre haline getirilir., yeniden 10-15 dakika pişirilir. Aynı yerde ince kıyılmış 10-15 yaprak taze nane ve 2 diş sarımsak yağla kavrulur. Hazırlanan ısırgan püresinin üzerine dökülür. Soğuyunca üstüne süt kaymağı da dökülebilir.

© lezzetler.com tarif no:39815 • adı:Isırgan Yağlısı • gönderen:siyami • indirme tarihi:30.03.2024 - 11:37