



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISIRGAN YEMEĞİ (GİRESUN)

Giresun İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg. Isırganotu  
4 diş sarımsak  
1 çay bardağı un  
3 kaşık tereyağı  
Tuz  
Nane  
Su

Isırgan iyice yıkanır ve kaynar suda haşlanarak süzülür. Sonra tel süzgeçten elle ezilerek geçirilir (robot veya blender ile de ezilebilir). Ezilen ısırgan tencereye alınarak ateşe konur. Eğer kıvamı koyu ise arzuya göre biraz su ilave edilir. Tuzu konur. 2-3 dakika piştikten sonra karıştırılarak azar azar unu ilave edilir. Unun topak olmamasına dikkat edilir. Muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Ayrı bir kaptaki ince doğranmış sarımsak yağda kavrulur ve ısırganaya ilave edilir. Üzerine nane serpilerek servis yapılır.

Not: Arzu edilirse üzerine süt ilave edilerek de yenilebilir.

[ML® Fasulye Diblesi için tıklayın](#)



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 21.09.2014