



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISIRGAN YEMEĞİ (GİRESUN)

Giresun İl Kùltür ve Turizm MùdùrlùĐù

1 kg. Isırganotu
4 diř sarımsak
1 ay bardaĐı un
3 kaşık tereyağı
Tuz
Nane
Su

Isırgan iyice yıkanır ve kaynar suda haşlanarak sùzùlùr. Sonra tel sùzgeten elle ezilerek geçirilir (robot veya blender ile de ezilebilir). Ezilen ısırgan tencereye alınarak ateşe konur. EĐer kıvamı koyu ise arzuya gùre 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. Ùzerine nane serpilerek servis yapılır.

Not: Arzu edilirse ùzerine sùt ilave edilerek de yenebilir.

[ML® Fasulye Diblesi için tııklayın](#)



FotoĐraf "Saadet" tarafından gùnderildi. 21.09.2014