ISIRGANLI PATATESLİ GÖZLEME

3 adet haşlanmış patates
1 adet soğan
Yarım çay bardağı sıvıyağ
250 gram ısırgan oto
3 adet yufka
50 gram beyaz peynir ve çökelek
1 adet yumurta
Tuz, karabiber

Haşlanmış patateslerin kabuklarını soyup, rendeleyin. Soğanı küp küp doğrayıp, sıvıyağda pembeleştirin. Isırganın sadece yapraklarını ve ince dallarını alıp yıkayın. suyu iyice süzüp, küp doğranmış soğanı ilave edin. Arada bir karıştırarak ısırganın yumuşamasını sağlayın. Isırgan pörsüdüğünde tuz, karabiber ve patates rendesini ekleyip, karıştırın. Ateşten alın. Ezilmiş peynir ve yumurtayı da ekleyip karıştırın. Yufkaların orta kısmına bu malzemeyi ayrı ayrı yayın. Her yufkanın karşılıklı kenarlarını bohça kapatır gibi kapatın. Kare şekli alan yufkaları çok az yağlanmış teflon tavada veya sac üzerinde arkalı önlü pişirin. Dörde keserek, soğutmadan servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:10002 • adı:Isırganlı Patatesli Gözleme • gönderen:Canan • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:52