



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISIRGAN AŞI (ERZİNCAN)

<http://www.kamuajans.com>

1 bardak mısır unu
8 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
50 gr tereyağı

Isırganın yapraklarını dallarından ayırın. Yapraklarını yıkadıktan daha sonra 8 bardak suya ekleyerek en ince ayrıntısına kadar yumuşayana dek kaynatın.

Haşlama suyunun yarısını dökün. Öteki suyu içerisindeki yapraklarla beraber blenderdan geçirebilirsiniz.

Sonradan blendardan geçirdiğiniz karışımı ocağa alın.

İçerisine darı unu ilave edin ve topaklanmaması için kesintisiz karıştırın.

Kaynamaya başladıktan daha sonra muhallebi kıvamına gelinceye dek kısık ateşte pişirmeye devam edin.

Tuz biber ve doğradığınız sarımsağı ekleyip birkaç dakika pişirdikten sonra ocaktan alabilirsiniz.