



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISIRGAN OTLU TAVA BÖREĞİ

2 yufka
Yarım su bardağı süt
1 yumurta
Yarım su bardağı sıvıyağ
350 gr ısırgan otu
1 soğan
1 yemek kaşığı salça

Isırgan otu iyice yıkanıp sıcak suda bekletilir, yumuşayınca bir tavada soğanı kavrulur. Salça ve ısırgan otu eklenerek pişirilir. Süt, yumurta ve yağ bir kapta karıştırılır. Teflon tavaya biraz yağ sürülüp bir yufka dışarı sarkacak şekilde serilir ve karışımdan sürülür. Diğer yufkanın yarısı parçalanarak serilir, süt karışımından ara ara sürülür. Üzerine pişirmiş olduğumuz ısırgan otu serilir. Kalan yarım yufka yine süt karışımından sürülerek serilir. Sarkan yufkalarla üstü iyice sarılır ve orta ateşte iyice kızarıncaya kadar kızartılır, ters çevirilerek tekrar diğer tarafı kızartılır.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 24.04.2023