



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISIRGAN PÜRESİ

Malzemeler (4 kişilik)

1 demet ısırgan

7-8 adet pazı yada ısıpanak yaprağı

1,5 bardak bardağı mısır ve buğday unu karışımı

3 dis sarımsak

1 çorba kaşığı kıyılmış nane yada kuru nane

3 çorba kaşığı zeytinyağı

Deniz tuzu

Bir tencerede 3 su bardağı suyu kaynatın. İçine biraz tuz ile ısırgan demetini ve pazıları koyun. Hemen hatırlatalım "malzeme" kısmında gösterildiği gibi, pazı yerine ısıpanak da kullanılabilir. Tenceredeki malzemenin üzerine yavaş yavaş unu serpin ve durmadan karıştırın. Karışımın iyice topak olamduğuna emin olunca tencerenin kapağını kapatın. Arada bir karıştırarak pişirin. Şayet karışım katı olduysa süt ilave edebilirsiniz. Pişen püreyi servis tabağına aldıktan sonra bir tavada yağı ısıtın, içine ince doğranmış sarımsak ve nane koyun pürenin üzerine dökün.