



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISIRGANLI GÖZLEME

Ayşe Tüter

1 çay bardağı maden suyu

2 çorba kaşığı sıvıyağı

Tuz

1 tatlı kaşığı maya

Aldığı kadar un

İÇİ:

1 demet ısırgan otu

1 demet taze soğan

Tuz

Karabiber

2 kaşık zeytinyağı

Maden suyu, sıvıyağı, mayayı aldığı kadar unla tuzda ilave ederek bir hamur yapın. Yumurta büyüklüğünde parçalara ayırın. Merdane ile yemek tabağı büyüklüğünde açın. Bir çorba kaşığı iç koyun kapatın. Yarım ay şeklinde teflon tavada pişirin. Üstüne tereyağı sürün.

İÇİ: Isırgan otunu ayıklayın yıkayın, kaynar suya batırın çıkarın ve iyice sıkın. Taze soğanları küçük küçük doğrayın. Bir tavaya alın 2 kaşık yağla soteleyin. Isırganları ince kıyın ve ilave edin. Kısık ateşte 5 dakika soteleyin. Tuz, karabiber koyun. Bu karışımı istediğiniz yerde kullanın.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 02.11.2021