



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## ISIRGANLI PRATİK BÖREĞİM

- 1 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile
- 1 Adet yumurta
- 1 Kg. ısırgan
- 2 Adet kuru soğan
- 1 Paket milföy hamuru

Isırganları yıkayıp yapraklarını alın ince ince kıyın soğanları da ince olarak kıyın sıvı yağı sana margarini tencereye alın soğanları pembeleşinceye kadar pişirin ısırganları baharatlarla birlikte içine katınsuyunu çekene kadar pişirinocaktan alın soğutun milföylerinizi elinize bir yaprak alın içine ısırgan karışımını koyun kenarlarını kapatıp tepsiye dizin üzerine yumurta sarısı sürüp pişirin.

---