



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISIRGANLI TARTÖLET

Yarım kilo ısırganotu
2 adet yumurta
1 çorba kaşığı sıvıyağ
3 çorba kaşığı yoğurt
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı tepelene un
3 Yarım paket kabartma tozu
Tuz

Isırganların yapraklı ve ince dallı kısımlarını alıp, kalın dallarını atın. Kalan ısırganları yıkayın. Çok az su ilave ederek hafifçe pörsüyene kadar haşlayın. Suyunu süzerek doğrayın. Yumurtalara 1 çorba kaşığı sıvı yağ ve tuz ekleyip, karıştırıp bekletin. Hamur için 3 çorba kaşığı yoğurta sıvı yağı ekleyin. Üzerine un, kabartma tozu ve tuzu ilave edip yoğurun. Tart kalıplarını yağlayıp, un serpin. Hamuru 0,3 santim kalınlığında açın. Hamurdan yuvarlak parçalar kesip, kalıpların içine hamurları oturtun, iç kısmına ısırganlı malzemeyi paylaşdırın. Kalan hamuru isteğimize göre çubuk şekline getirip çarpı şeklinde yerleştirin. Hamurların üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında üzerleri pembeleşene kadar pişirin. Ilıdıktan sonra servis yapın.